

Špenátový salát se sýrem a žampiony

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 šalotky
1 stroužek česneku
200 g čerstvého špenátu
5 lžic olivového oleje
sůl
pepř
1 okurka
200 g žampionů
1 svazek kopru
2 lžíce bílého vinného octa
100 g ovčího sýra

Postup

Šalotku a česnek jemně posekáme. Špenát přebereme a nahrubo posekáme. V kastrolu rozehejeme 1 lžici oleje a zesklivatíme na něm šalotku s česnekem. Přidáme mokré špenát, osolíme, opepříme a za častého míchání podusíme 2 minuty. Okurku oloupeme a houby očistíme. Obojí nakrájíme nap látky a rozdělíme na mísu. Špenát necháme okapat, podle potřeby přisolíme a položíme do středu mísy. Kopr posekáme nadrobno. Smícháme s octem, solí a pepřem. Zašleháme zbylý olej a zálivkou salát pokapeme. Ovčí sýr rozkrájíme a rozložíme na salát. Posypeme pepřem.