

Listový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 2 hlávkové saláty nebo směs listových (čekanka, endivie, čínské zelí apod.), pažitka nebo zelená cibulová nat'

Zálivka: špetka soli, 1 lžice cukru moučka, 1 lžice hořčice plnotučné, 1 lžice octa, 2-5 lžic oleje (nejlépe panenský - podle chuti slunečnicový, sezamový nebo jiný)

Postup

Postup přípravy: Hlávkový salát omyjeme, dobře osušíme v utěrce a natrháme na kousky, pažitku nebo cibulku nakrájíme nadrobno. Do mísy, ve které budeme salát dělat rozděláme zálivku. Dáme všechny ingredience a lehce promícháme až vznikne hladká majonéza. Pokud jsme dali něco z lednice a nechce se spojit nepropadáme panice, ale pomalu mícháme dál. Až bude mít vše stejnou teplotu - spojí se. Přidáme salát s pažitkou a zlehka promícháme.