

Květákový salát s nat'ovou cibulkou a rajčaty

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

květák - Ingredience:

voda

sůl

celý pepř

bobkový list

20 g oleje

5 rajčat

1 svazek nat'ové cibule

Na zálivku: 3 lžíce vývaru z kvěťáku

30 ml octa

30 g oleje

sůl

10 g cukru

Postup

Postup přípravy: Květák rozebereme na růžičky, uvaříme do poloměkka v osolené vodě s kořením a troškou oleje. Okapaný dáme do salátové mísy, přidáme na kolečka nakrájenou cibulku i s natí a na dílky nakrájená rajčata, osolíme a zalijeme sladkokyselou zálivkou s olejem. Na zálivku použijeme několik lžic vývaru z kvěťáku, přidáme ocet, olej, cukr a sůl a promícháme.