

Římský salát s rajčaty a olivami

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce červeného vinného octa

2 lžíce čerstvé smetany

1 cibule

Ingredience: 1 hlávka římského salátu

2 lžíce olivového oleje

1 lžička dijonské hořčice

500 g rajčat

bílý pepř čerstvě mletý

150 g oliv plněných česnekem

Postup

Postup přípravy: Smetanu rozmícháme s hořčicí a octem, ochutíme kořením a metlou po částech zašleháme olej. Ze salátu odstraníme košťál a vnější listy. Hlávku nakrájíme na kousky velké asi 3 cm, omyjeme vodou a osušíme. Rajčata omyjeme, nařzneme do tvaru kříže a ve vroucí vodě 20 vteřin blanšírujeme. Rajčata ochladíme ledovou vodou, sloupneme dužinu a rozdělíme na osminky. Olivy pokrájíme na silnější plátky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Všechno společně vložíme do zálivky a opatrně promícháme.