

Zeleninový salát s bylinkovou zálivkou

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 5 listů hlávkového salátu

5 listů salátu rosso

5 listů salátu frisée

1 malá salátová okurka

1 menší žlutá paprika

1 menší červená paprika

1 malý fenykl

4 menší rajčata

nať z mladé cibulky

Zálivka: 3 lžíce olivového oleje

2 lžíce citronové šťávy

1 lžíce cukru

po špetce soli a pepře

1 lžička sekané pažitky

1 lžička sekaného kerblíku

špetka čerstvého nebo sušeného oregana

2 stroužky česneku

několik kuliček černého pepře

Postup

Postup přípravy: Všechnu zeleninu řádně očistíme, opereme nebo omyjeme. Saláty natrháme na menší kousky, okurku nakrájíme na půlměsíčky, papriky na tenké nudličky. Fenykl zbavíme natě a nakrájíme na tenké plátky, rajčata na měsíčky. Opláchneme nať z mladé cibulky a nakrájíme ji na kolečka. Na dresink oloupeme česnek a nakrájíme ho na plátky. Pak opereme bylinky, které smícháme s nakrájeným česnekem a dalšími přísadami. Zalijeme přibližně 100 ml vody. Nakrájenou zeleninu v misce opatrně promícháme a přelijeme bylinkovou zálivkou. Dáme krátce vychladit.