

Rajčatový salát s pikantní zálivkou

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 – 8 rajčat listy hlávkového salátu pažitka 50 g nivy 1 cibule mletý bílý pepř 150 ml acidofilního mléka

Postup

Talířek vyložte omytými a okapanými listy hlávkového salátu. Na ně pak rozložte na kolečka nakrájená rajčata. A teď si připravte zálivku. Sýr nastrouhejte do misky na jemném struhadle, přidejte najemno nasekanou cibulku a pepř. Vše zalijte acidofilním mlékem a zamíchejte. Touto směsí přelijte rajčata a salát na talířku a můžete ozdobit nadrobno nasekanou pažitkou.