

Listovy salát s kozím sýrem a parmskou šunkou

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 2 kusy kozího sýra(200 g)
- 8 plátků parmské šunky
- čerstvě umletý pepř
- olivový olej
- 2plátky toastového chleba
- 1 •
- stroužek česneku
- 200 g různých listových salátů
- sůl •0,5 lžičky jemné hořčice
- 2 •
- 3 lžice ořechového oleje
- (např. z obchodů Country life)
- 2 lžice sekaných bylinek
- 2 lžice najemno nasekané petrželky

Postup

- 1 .IKozí sýr obalíme šunkou a nakrájíme na plátky silné zhruba 2,5 cm. Opeříme je a každý plátek sepneme párátkem.
- 2 .V pánvi rozehejeme olivový olej a plátky sýra na něm opečeme leh-ce dohněda. Řežná plocha se tak zpevní a sýr ze šunkového obalu nevypadne. Potom také opečeme šunkový obal.
- 3 Toastový chléb nakrájíme na kostičky. Rozehejeme máslo, přimícháme do něj prolisovaný stroužek česneku a kostičky chleba na másle osmahneme. Saláty omyjeme a necháme okapat. Ze soli, pepře, hořčice, octa a oleje rozmícháme zálivku. Přimícháme bylinky. Saláty promícháme se zálivkou a upravíme na talíře. Obložíme plátky kozího sýra a posypeme česnekovými krutony.

