

Zeleninový salát s francouzskou zálivkou

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 hlávkové saláty
300 g rajčat
300 g zelené sterilované fazolky
2 svazky ředkviček
500 g salátové okurky
50 g plnotučné hořčice
ocet
2 lžíce slunečnicového oleje
1 špetka pepře
1 špetka soli

Postup

Z dobře omytých listů hlávkového salátu vystříkáme zbylou vodu a rozložíme je na okraji velké mísy. Rajčata pokrájíme na plátky, ředkvičky a okurky na kolečka, fazolky necháme dobře odkapat a vše urovnáme na mísu. Zeleninu můžeme pokropit před podáním zálivkou nebo zálivku můžeme podat v omáčnicku zvlášť. Příprava zálivky: Hořčici rozmícháme s octem v hladkou směs, po kapkách vešleháváme olej a šleháme dále, až zálivka je hladká. Dochutíme ji solí a pepřem. Suroviny můžeme také rozšlehat v mixéru. Hned ji použijeme.