

# Portugalský salát

Kategorie: Ovocné saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

100 g hrušek

100 g jablek

0,5 citronu

100 g vařeného celeru

120 g sterilované kapije

100 g zelených oliv bez nálevu

Zálivka:

2 lžíce francouzské hořčice

100 ml olivového oleje

100 ml vinného octa

sůl

1 lžíce piniových semínek

## Postup

Hrušky i jablka omyjeme, rozpůlíme, vyjmeme jádřince a dužinu nakrájíme na menší kousky. Do misky vymačkáme šťávu z citronu, promícháme ji s troškou vody a zakapeme jí nakrájené ovoce, aby nezhnědlo. Uvařený celer a kapii nakrájíme na kostičky. Hrušky, jablka, celer, kapije a olivy opatrně promícháme a těsně před podáváním je přelijeme vychlazenou zálivkou. Zálivka: Hořčici dobře promícháme s olejem, octem a solí. Přidáme piniová semínka, vše rozmixujeme a dáme do chladničky.