

# Okurkový salát s kozím sýrem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

150 g cibule  
4 lžíce octa  
6 lžic vývaru ze zeleniny  
250 g čerstvých žampionů  
1 hlávkový salát  
1 špetka soli  
1 špetka pepře  
1 svazek pažitky  
100 g balkánského sýra  
4 lžíce rostlinného oleje  
1 salátová okurka

## Postup

Cibule oloupeme a nakrájíme na kousky. Ocet smícháme s připraveným vývarem a chvíli povaříme. Potom v něm spaříme cibuli (asi 3 minuty). Slijeme a vývar si odložíme stranou. Obojí necháme vychladnout. Okurku očistíme, omyjeme a rozpůlíme. Jednotlivé půlky nakrájíme podélně na tenké plátky. Žampiony očistíme, rychle opláchneme a rozpůlíme. Salátové listy dobře opereme, pak je natrháme na malé kousky. Kozí sýr nakrájíme na plátky. Pažitku rovněž opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Octový vývar ochutíme solí a pepřem. Přidáme olej a nasekanou pažitku. Všechny připravené přísady rozložíme na talíře nebo na mísu a přelijeme dresinkem.