

Cuketový salát s balkánským sýrem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g cuket

350 g rajčat

sůl

pepř

1 svazek naťové cibulky

80 g černých oliv

150 g balkánského sýra

2 lžíce vinného octa

6 lžic olivového oleje

1 svazek bazalky

Postup

Omyjeme cukety a pomocí speciálního struhadla nebo nožem je nakrájíme na proužky. Přelijeme horkou osolenou vodou a 3 minuty blanšírujeme. Slijeme je přes síto, propláchneme chladnou vodou a necháme okapat. Omyjeme rajčata, rozpůlíme je a vydlabeme jádérka. Dužninu nakrájíme na kostičky. Naťovou cibulku nakrájíme i se zelenou částí na kolečka. Všechny suroviny dáme do salátové mísy, přidáme celé vypeckované olivy a lehce promícháme. Povrch posypeme rozdrobeným sýrem. Připravíme zálivku. Smísíme ocet s pepřem a solí. Přilijeme olej a našleháme. Dresinkem přelijeme salát. Otrháme lístky bazalky ozdobíme.