

# Sýrový ovocný salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

200 g goudy v plátcích  
200 g vařené šunky  
250 g bobulí modrého vína  
2 červená jablka  
1 cibule  
4 lžice tykvových semen  
1 šalotka  
1 kousek zázvoru  
150 g jogurtu  
3 lžice majonézy  
3,5 lžice portského  
sůl  
pepř

## Postup

Ze sýra odkrojíme kůru a stejně jako šunku ho nakrájíme na úzké nudličky. Bobule vína omyjeme, rozpůlíme a zbavíme jadérek. Jablka omyjeme, vyřízneme jádřince a dužinu nakrájíme na různé dílky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na půlkolečka. Vše smícháme ve velké salátové míse a posypeme tykvovými semeny. Šalotku oloupeme a nadrobno pokrájíme. Zázvor oloupeme a najemno posekáme. Majonézu rozmícháme s portským, přidáme šalotku a zázvor. Dostatečně osolíme a opeříme. Ovocný salát můžeme rozložit na několik listů salátu. Zálivku podáváme zvlášť.