

Mrkvový salát s ovčím sýrem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg mrkve
2 svazky pažitky
2 šalotky
4-6 lžic olivového oleje
4 lžíce bílého vinného octa
1 lžička středně ostré hořčice
200 g černých oliv
pepř
200 g ovčího sýra

Postup

Mrkve omyjeme, očistíme, oloupeme a zhruba 20 minut vaříme. Poté je slijeme, necháme vychladnout a šikmo nakrájíme na silnější plátky. Olivový olej prošleháme s hořčicí. Olivy odpeckujeme a nakrájíme na plátky. Spolu s jemně nasekanou pažitkou, šalotkami a mrkví je vložíme do mísy a promícháme. Přelijeme zálivkou. Osolíme, opeříme a necháme asi 30 minut rozležet. Ovčí sýr nakrájíme na silnější kolečka a podáváme jej se salátem.