

Salát s olivami

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1 hlávkový salát
50 g černých oliv
1 okurka salátovka
1 svazek ředkviček
4 krajíčky chleba
8 malých kuliček mozzarely nebo ovčího sýra
6 polévkových lžic olivového oleje
2 polévkové lžíce octa
1 kávová lžička hořčice
0,5 svazečku pažitky
sůl
pepř
olivový olej na smažení

Postup

Salátové listy omyjeme a necháme oschnout. Prsty je roztrháme na menší kousky a vložíme na misku. Olivy vypeckujeme. Ředkvičky a okurku omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Vše přidáme k salátu.

Pažitku opláchneme a nadrobno posekáme. Z krajíčků chleba odkrojíme kůrku a střídku nakrájíme na kostky. Na větším množství rozpáleného oleje osmažíme dozlatova (asi 5 minut). Necháme okapat přebytečný tuk a chléb přidáme k salátu. Přidáme kuličky mozzarely nebo ovčího sýra.

Olivový olej smícháme se solí, pepřem a hořčicí. Necháme 3 minuty odpočinout. Zálivkou zalijeme salát, posypeme pažitkou a podáváme.

Původní kuchyní tohoto receptu je Itálie