

Šalát s dresingom z gorgonzoly

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcií:

Náročnosť:

Autor:

Suroviny

1 cuketa
1 hlávka červenej čakanky
1 červená paprika
1 hlávkový šalát
1 zelená paprika
2 citrónov - šťava z
soľ.
200 ml jogurtu
100 g gorgonzoly
2 červené cibule. Dresing: 200 ml smotany
mleté čierne korenie
2 paradajky
zväzok zelenej petržlenovej vňate
trochu cukru

Postup

Hlávkový šalát a čakanku očistíme, umyjeme a listy potrháme na menšie kúsky. Cuketu umyjeme, nakrájame na veľmi tenké plátky, ktoré krátko sparíme v osolenej vode, vyberieme a osušíme. Papriky očistíme, umyjeme a narežeme na tenké prúžky. Takisto nakrájame aj olúpané paradajky zbavené jadierok. Cibuľu očistíme a nakrájame na tenké kolieska. Všetky prísady na šalát dáme do misy a opatrne premiešame. Do ďalšej misy dáme gorgonzolu a roztlačíme vidličkou. Pridáme smotanu, jogurt, citrónovú šťavu a vymiešame dohladka. Osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a ochutíme cukrom. Dresing pridáme do šalátu, zľahka premiešame a posypeme nadrobno nasekanou zelenou petržlenovou vňaťou. Gorgonzola je typický taliansky plesňový syr. Má ostrú, korenistú chuť. Vyrába sa z kravského mlieka.