

Salát s melounem a pršutem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si připravíme dresink. Všechny na něj potřebné suroviny smícháme v misce (60 ml olivového oleje, 2 lžice bílého vinného octa, 2 lžice nasekané pažitky, 2 lžice nasekané petrželky, 2 stroužky česneku, sůl, pepř). Meloun nakrájíme na půl měsíčky a rozdělíme na talíře. Přidáme nakrájený Valašský pršut, natrhanou mozzarellu, rukolou a přelijeme dresinkem.

Ingredience

- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 20 g
- **Pažitka** - 20 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Ocet Balsamico** - 20 g
- **Meloun žlutý** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1.5 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 200 g
- **Valašský pršut 80 g** - 80 g

