

Cizrnový salát se sušenými rajčaty

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu si připraavíme dle návodu. V misce si promícháme nakrájený salát a sýr s cizrnou. Přidáme kousky sušených rajčat s kapari. Zálivku si připravíme z olivovýho oleje, balzamik a hořčice (může být i dijónská hořčice). Dle chuti osolíme, opeříme.

Ingredience

- **Salát hlávkový** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Ocet Balsamico** - 5 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 55 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Hořčice plnotučná 400 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 500 g
- **Čerstvý sýr smetanový 100 g** - 50 g
- **Čerstvý sýr pažitka-česnek 100 g** - 100 g

