

Svěží melounový salát

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme dresing. Do misky vymačkáme šťavá z ½ limetky. Přimícháme 1 lžičku cukru a 40 ml olivového oleje. Vše promícháme a přidáme 1 lžičku oregána. Znovu zamícháme a necháme odležet v ledničce. Meloun nakrájíme na malé kostičky. Červenou cibuli na měsíčky. Jarní cibulku na kolečka. Vše dáváme do mísy, přisypeme černé olivy, na půl rozkrájené cherry rajčátka a natrhanou mátu (asi 10 lístků). Salát osolíme, zalijeme dresingem a promícháme. Servírujeme posypané na kostičky nakrájeným balkánským sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Meloun vodní** - 800 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Máta peprná** - 3 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Limetky** - 20 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Olivy zelené** - 12 g
- **Balsýr 200 g** - 60 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Oregano 10 g** - 5 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

