

Šošovicový šalát s balkánskym syrom

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Šošovicu prepláchneme, zalejeme ju studenou vodou, necháme pol hodiny máčať a zlejeme. Znovu zalejeme asi trojnásobným množstvom vody a varíme bez miešania asi 20 minút domäkka. Šošovica by mala zostať pevná. Zlejeme a necháme odkvapkať. Zmiešame citrónovú šťavu z jedného citróna, ocot, olej, trochu soli a čierne korenie. Cibuľu nakrájame na tenké kolieska, balkánsky syr nadrobíme, petržlenovú vňať nasekáme. Šošovicu premiešame so zálievkou, cibuľou, petržlenovou vňaťou a nadrobeným syrom.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Citróny** - 40 g
- **Olivový olej** - 45 g
- **Pitná voda nesýtená** - 2000 g
- **Mleté čierne korenie** - 5 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Šošovka** - 400 g
- **Ocot Balsamico** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

