

Svieži melónový šalát

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme dresing. Do misky vytlačíme šťavu z ½ limetky. Primiešame 1 lyžičku cukru a 40 ml olivového oleja. Všetko premiešame a pridáme 1 lyžičku oregana. Znovu zamiešame a necháme odležať v chladničke. Melón nakrájame na malé kocky. Červenú cibuľu na mesiačky. Jarnú cibuľku na kolieska. Všetko dávame do misy, prísypeme čierne olivy, na polovicu pokrúpané cherry paradajky a natrhanú mäta (asi 10 lístkov). Šalát osolíme, zalejeme dresingom a premiešame. Servírujeme posypané balkánskym syrom nakrájaným na kocky.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Melón vodný** - 800 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Mäta pieporná** - 3 g
- **Limetky** - 20 g
- **Cibuľka jarná** - 20 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Olivy zelené** - 12 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Oregáno drvené** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

