

Horiátiki šalát

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibuľu nakrájame na kolieska a necháme namočenú v studenej vode. Uhorku olúpeme, rozdelíme na polovicu, vydlabeme dužinu so semienkami a nakrájame na mesiačky. Paradajky umyjeme a nakrájame na mesiačky. Papriku umyjeme a nakrájame na kolieska. V šalátovej miske premiešame zeleninu so syrom a olivami. Ingrediencie na dresing (olej, ocot z bieleho vína, soľ, čierne korenie a oregano) dobre premiešame a pridáme do šalátu. Šalát podávame s fileťami z tuniaka.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 150 g
- **Uhorka hadovka** - 100 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Cibuľka jarná** - 40 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Olivy zelené** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Ocot** - 25 g
- **Oregáno drvené** - 5 g
- **Tuniak v olivovom oleji 240 g (3x80 g)** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

