Selský salát s bylinkami a ovčím sýrem

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: **4**

1041 kalorií , **0 g** cukrů , **94 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: https://srecepty.cz/selsky-salat-s-bylinkami-a-ovcim-syrem

Příprava

Ovčí sýr nakrájíme na kostičky asi 1 cm velké. Opereme bylinky, pažitku nakrájíme na kousky, ze zbylých bylinek otrháme lístky a jemně nasekáme. Smícháme se 2 lžícemi olivového oleje a citronovou šťávou a nalijeme na kostičky sýra, 15 minut (nebo i déle) marinujeme, kostičky občas otočíme. Mezitím si omyjeme salátovou okurku, rajčata a cibulku. Okurku oloupeme a podélně rozčtvrtíme, nakrájíme na větší kousky. Rajčata rozdělíme na osminky, odstraníme tuhou část kolem stopky. Cibulku šikmo nakrájíme na kolečka. Zeleninu jemně promícháme a dáme na plochou mísu. Na dresink omyjeme a očistíme chilli papričku a nakrájíme ji na jemné kostičky. Poté si důkladně opláchneme ruce. Kostičky z chilli papričky smícháme s octem, zbylými 3 lžícemi olivového oleje, solí, pepřem a směs nakapeme na salát. Posypeme marinovaným ovčím sýrem.

Ingredience

- 200 g ovčího sýra
- 1 svazek pažitky
- 1 snítka oregána (nebo majoránky)
- 2 snítky bazalky
- 3 snítky tymiánu
- 5 lžíc olivového oleje
- 3 lžíce citronové šťávy
- 1 okurka
- 4 rajčata
- 4 jarní cibulky
- 1 zelená chilli paprička
- 2 lžíce vinného octa
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Salát