

Zeleninový salát s mozzarellovými sousty



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1349 kalorií , **2 g** cukrů , **125 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninovy-salat-s-mozzarellovymi-sousty>

Příprava

Cibulku nakrájíme na kolečka, červenou cibuli na půlkolečka, česnek a cuketku na plátky, papriky na proužky. Na pánev dáme 2 lžíce oleje a zeleninu na něm 3 minuty opékáme. Pak zalijeme vínem a octem a ještě asi 5 minut dusíme. Oregano nasekáme nadrobno, nasypeme do 4 lžic oleje, přidáme cukr, sůl a pepř a vše dobře utřeme a promícháme na zálivku. Zálivku vmícháme do hotové odstavené zeleniny. Přidáme i přepůlené olivy a vše necháme vychladnout. Do studeného salátu přimícháme polníček. Každou mozzarellovou kuličku obalíme proužkem anglické slaniny a zpevníme párátkem. Na suché rozehřáté pánvi obalené mozzarellky opečeme dozlatova. Na talíř nandáme porci salátu a navrch naklademe teplá mozzarelová sousta. Nezapomeneme odstranit párátko. Ihned podáváme.

Ingredience

- ✓ 2 jarní cibulky
- ✓ 1/2 červené cibule
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 3 barevné papriky
- ✓ 2 lžíce bylinkového octa
- ✓ 80 ml bílého vína
- ✓ hrst černých oliv
- ✓ 6 lžic olivového oleje
- ✓ 1/2 lžičky cukru krupice
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1/2 svazečku čerstvého oregana
- ✓ 1 malá cuketka
- ✓ 1 balení polníčku
- ✓ 200 g malých mozzarellových kuliček
- ✓ 100 g plátků anglické slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Salát

