

ŠALÁTIK SO SYROM, ÚDENÝM LOSOSOM, KOPROVÝM DRESINGOM A OPEČENÝMI TOASTAMI

Potrebuje

- - 200 g tvrdého syra Karička
- - rajčiny
- - uhorky
- - sladká zaváraná cibuľka
- - citrónová šťava
- - 4 druhy korenia, soľ
- - udeného lososa
- - toasty, maslo
- - kôpor čerstvý
- - kyslú smotanu
- - cesnak, kto má rád

Postup

Rajčiny, uhorky a tvrdý syr Karička si nakrájame, pridáme olivy, zaváranú sladkú cibuľku, pokvapkáme citrónovou šťavou, okoreníme 4 druhmi korenia, troška osolíme a poriadne premiešame. Takto môžeme podávať na tanier. Udeného lososa si nakrájame na tenučké plátky a poukladáme na vrch. Toasty si opečieme z oboch strán na masle, prekrojíme a pridáme k šalátu. No a na koniec si kyslú smotanku zmiežame s nasekaným kôprom, troška osolíme, kto chce môže pridať troška pretlačeného cesnaku, zamiešame a môžeme jesť.

Tento recept nám posielal: Juraj z Bojne
náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 3