

Salát z Hermelínu s oreganem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 4

247 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/salat-z-hermelinu-s-oreganem>

Příprava

Sýr nakrájíme na kostičky. Opláchneme jarní cibulku i s natí nakrájíme na kolečka. Oregano přelijeme teplým olejem a necháme chvíli stát, pak přidáme sůl, ocet, víno, promícháme a nalijeme na sýr s cibulí, promícháme, přikryjeme a necháme v chladnu 2 hodiny odležet.

Tip k receptu

Suché oregano můžeme nahradit 2 snítky čerstvého. Do nálevu můžeme přidat 1-2 nadrobno nakrájené feferonky.

Ingredience

- 2 Hermelíny
- 1 svazek jarní cibulky
- 1/2 lžičky sušeného oregana
- 4 lžíce olivového oleje
- sůl
- 1 lžička vinného bylinkového octa
- 1-2 lžíce bílého vína

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Salát