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 párátka. 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