



## Okurkový salát \* s koprem

ČAS NA PŘÍPRAVU — POČET PORCÍ  
25 minut 4 porce

- 2 salátové okurky
- sůl
- 2 lžíce nasekaného čerstvého kopru

Na dresink:

- 6 lžic olivového oleje
- 250 ml husté zakysané smetany
- šťávu z půlky limetky
- 1 lžíce cukru
- sůl
- čerstvě umletý černý pepř

Okurky pečlivě omyjeme a po délce je pomocí škrabky na brambory nakrájíme na plátky. Plátky pak nakrájíme na tenké nudličky. Ty osolíme a necháme v cedníku okapat. Okapané okurky smícháme s nasekaným koprem.

Dresink si připravíme zašleháním olivového oleje do zakysané smetany a dochucením limetkovou šťávou (podle chuti), cukrem, solí a čerstvě namletým černým pepřem.

Salát z okurek a kopru vydatně zalijeme dresinkem a podáváme.

## Okurkový salát

ČAS NA PŘÍPRAVU — POČET PORCÍ  
20 minut 4 porce

- 2 salátové okurky
- 10 černých oliv
- 2 polévkové lžíce balzamického octa
- 4 lžíce olivového oleje
- 3 jarní cibulky
- šťáva z půlky citronu
- 1/2 červené chilli papričky
- velká snítka čerstvé máty

Olivy vypeckujeme, dáme je do mísy a přilijeme k nim dvě lžíce balzamického octa. Olivy v míse zmáčkeme třeba vidličkou, ocet z nich tak vytáhne slanost.

Očistíme a nejemno nakrájíme jarní cibulky a přisypeme je k olivám. K olivové směsi dále nalijeme čtyři polévkové lžíce olivového oleje a šťávu z půlky citronu.

Okurku nakrájíme na malé kostky. Z chilli papričky odstraníme semínka a nasekáme ji na drobno. Nejemno nasekáme i otrhanou mátu. Oboje smícháme s okurkou. Vše pak zalijeme olivovou směsí a promícháme.



## Špenátový salát

\* s cizrnou \*

ČAS NA PŘÍPRAVU — POČET PORCÍ  
20 minut — 4 porce

- 1 citron
- 1 stroužek česneku
- hrubá mořská sůl
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 pečená oloupaná paprika
- 200g sterilované cizrny
- 200g čerstvého baby špenátu

Z omytého citronu ostrouháme kůru. Citron rozpůlíme a šťávu vymačkáme do misky. Přidáme rozetřený stroužek česneku, osolíme a vmícháme olivový olej.

Papriku nakrájíme na kostičky a smícháme se scezenou cizrnou a propraným a okapaným špenátem.

Nakonec promícháme s dresinkem a citronovou kůrou.

## Těstovinový salát

carbonára \*

ČAS NA PŘÍPRAVU — POČET PORCÍ  
30 minut — 4 porce

- 300g těstovinových muší
- olivový olej
- 2 vejce
- 100ml majonézy
- 100ml zakysané smetany
- 1 stroužek česneku
- 80g parmazánu
- sůl
- pepř
- 100g slaniny
- 1 svazek rukoly

Těstoviny uvaříme v osolené vodě na skus (je lépe je uvařit spíše tvrdší, aby se při míchání salátu nerozbily). Těstoviny scedíme, propláchneme studenou vodou a promícháme s olivovým olejem.

Vejce uvaříme „natvrdo“. Majonézu smícháme se zakysanou smetanou, rozetřeným česnekem a nastrouhaným parmazánem. Dochutíme solí a pepřem. Slaninu nakrájíme na nudličky a osmažíme na suché pánvi dozlatova. Osmaženou slaninu necháme okapat na papírovém ubrousku.

Uvařené těstoviny smícháme s orestovanou slaninou, nakrájeným vejcem a dresinkem. Nakonec opatrně vmícháme rukolu a podáváme.







## Amsterdamský salát z naťových cibulek a jablek \*

ČAS NA PŘÍPRAVU

15 minut + čas na odležení

POČET PORCÍ

4 porce

- 6 lžic olivového oleje
- 2 lžíce citronové šťávy
- špetka cukru
- sůl
- 10 naťových cibulek
- 5 středně velkých jablek
- pepř

Z oleje, citronové šťávy, cukru a soli umícháme zálivku.

Očištěné naťové cibulky (i s nepoškozenou natí) nakrájíme na tenká kolečka. Jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme je na malé kostičky. Nakrájenou cibuli a jablka smícháme se zálivkou, opepříme, a necháme alespoň jednu hodinu v chladu odležet.