

# Melounový salát na slano

Časová náročnost: 15 minut

## Salát

1/2 ks	oranžový meloun Galia
100 g	šunka (nejlépe parmská)
1 sáček	kuličky z mozzarely

## Mátová zálivka

2 lžíce	citronová šťáva
5 lžíce	olivový olej
	sůl
	pepř mletý
	čerstvá máta



## Postup přípravy

Z melounové dužiny vydlabeme tvořítkem kuličky a dáme je do misky. Přidáme plátky šunky a mozzarellové kuličky. Zvlášť si vyšleháme citronovou šťávu s olivovým olejem a ochutíme ji solí a pepřem. Do zálivky vmícháme nasekané lístky máty a přelijeme přes meloun se šunkou a mozzarellou. Ihned podáváme.