

Salát se sýrem a hroznovým vínem

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

asi 200 g	směs zelených salátů (ledová salát, rukola apod.)
2 lžíce	vlašské ořechy
asi 300 g	modré a bílé hroznové víno
100 g	niva
100 g	hermelín
3 lžíce	zakysaná smetana
3 lžíce	olivový olej
2 lžíce	vinný ocet
	sůl
	pepř mletý



Postup přípravy

Zelené saláty omyjeme, osušíme a natrháme na kousky. Na pánvi si nasucho opečeme nasekané vlašské ořechy a necháme je vychladnout. Hrozný otrháme, jednotlivé kuličky omyjeme, rozpůlíme a zbavíme jáderek. Do mísy dáme natrhané kousky salátů, vychladlé opečené ořechy i hroznové víno. Přidáme rozdrobenou nivu s pokrájeným hermelínem a jemně vmícháme zakysanou smetanu. Z vinného octa, olivového oleje, soli a pepře si připravíme zálivku. Vmícháme ji opatrně do salátu a ihned servírujeme. Hotový salát se sýrem a vínem podáváme s čerstvým bílým pečivem.