

Zeleninový šalát so špargľou

Ingrediencie:

- ľadový šalát
- rukola
- 8 cherry paradajok
- 4 špargle
- 4 reďkovky
- 1 červená cibuľa
- 2 dl olivového oleja
- 1 dl vínneho bieleho octu
- soľ
- čierne korenie

Postup:

Špargľu ošúpte a uvarte vo vriacej vode domäkka. Do hlbokého taniera či misky natrhajte šalát, rukolu, pridajte na štvrtky nakrájané paradajky, na mesiačiky nakrájanú cibuľu, na plátky nakrájaný špargľu, reďkovky a zalejte pripravenou zálievkou. Zálievku vytvorte zmiešaním vínneho bieleho octu a olivového oleja. Najlepšie šalát chutí dobre vychladený.