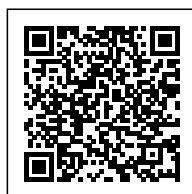




NAJLEPŠÍ TALIANSKY ŠALÁT OD HUGA







Tento rýchly šalát milujem! Hodí sa najmä k cestovinám.

Potrebujete:

Olivový olej (extra virgin)

Balzamikový ocot

Cukor kryštálový (trstinový je naj)

Soľ

Čierne mleté korenie

Petržlenová vňať (alebo čerstvá bazalka)

Ľadový šalát

Postup prípravy:

1. Do veľkej misy na šalát nalejte trochu olivového oleja, trochu balzamiká, soľ, cukor (moja zásada: koľko soli toľko cukru) a mleté čierne korenie.

2. Metičkou všetko zamiešajte. Čím viac olivového oleja, tým viac hustejší krém dosiahnete.

HOTOVO!!!

Do pripravenej omáčky natrhajte ľadový šalát, pridajte nakrájané rajčiny, petržlenovú vňať. Zľahka zamiešajte tak aby sa omáčka spojila so zeleninou a podávajte.

Jednoduché, rýchle, chutné, zdravé!!

Túto omáčku (zálievku) môžete použiť na akúkoľvek zeleninu.

Dobrú chuť priatelia a že "manam"!

Váš Hugo

