Salát s pečenými paprikami, Jihočeským žervé a slunečnicovými semínky



20 minut náročnost ●○○○

Lehký, rychlý ale výtečný. Takový je salát zjemněný Jihočeským žervé.

Ingredience

- 1 balení Jihočeského žervé
- 2 barevné papriky
- 20 g slunečnicových semínek
- 1 salát little gem
- 1 čekanka
- snítka máty a bazalky
- olivový olej
- sůl
- pepř
- citron

Návod na přípravu:

Papriky nakrájíme na silnější plátky. Osolíme, opepříme a zvolna orestujeme na tenké vrstvě olivového oleje. Poté vložíme do misky a zalijeme větší dávkou olivového oleje. Přidáme šťávu z půlky citronu a dobře promícháme. Salát little gem a čekanku natrháme a vložíme do misky. Přidáme papriky a kousky Jihočeského žervé. Posypeme slunečnicovými semínky a dozdobíme mátou a bazalkou.