Zeleninový salát s Jihočeskou nivou

15 minut náročnost ●●○○

Smažený sýr zná asi každý, ale co takhle salát se smaženým sýrem, a ne jen tak ledajakým!



Ingredience

- 100 g Jihočeské nivy
- mix čerstvých salátů
- 2 rajčata
- červená cibule
- hrst zelených a černých oliv
- sezamový olej
- sůl
- pepř
- 2 vejce
- 6 lžic hladké mouky
- 8 lžic strouhanky
- 1/2 lžíce oleje
- rostlinný olej na smažení

Návod na přípravu:

Vejce rozmícháme vidličkou, přidáme mouku a olej. Hmota by neměla být příliš tekutá. Na talířek nasypeme strouhanku. Jihočeskou nivu nakrájíme na plátky a dvakrát obalíme v připraveném těstíčku a strouhance. Zeleninu opláchneme. Rajčata nakrájíme na kostičky, červenou cibuli na jemno, olivy na půlky a mix salátů natrháme na menší kousky. Ve velké míse promícháme se sezamovým olejem, osolíme a opepříme. Na pánvi rozehřejeme olej, na kterém z obou stran smažíme obalenou Jihočeskou nivu. Usmažený sýr pokládáme stranou na papírový ubrousek, aby se z něj odsál tuk a sýr částečně zchladl. Nakonec na salát rozložíme kousky usmažené Jihočeské nivy a můžeme podávat.