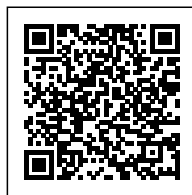




# NAJLEPŠÍ TALIANSKY ŠALÁT OD HUGA







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 balzamika, 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

