



Melónový šalát s bryndzou

Suroviny:

1 ks menšieho melóna (cca 1,2 kg)
200 g bryndze
1 ks červenej cibule

1 ks citróna
2 pl olivového oleja
zmes farebného korenia
za hrsť čerstvej bazalky
morská soľ



Postup:

- 1** Čerstvú bazalku nahrubo posekáme a zapracujeme do rozmiešanej bryndze so štipkou pomletého korenia. Zmes necháme v uzavretej nádobe vychladiť.
- 2** Cibulú nakrájame na kolieska a dužinu z melóna vydlabeme pomocou špeciálneho vykrajovača, prípadne lyžicou. V šalátovej mise zmiešame melón s cibuľou, pokvapkáme citrónovou šťavou, jemne posolíme a naservírujeme do vysokých pohárov alebo priamo do prázdneho z melóna.
- 3** Vykrajovačom naberieme bryndzovo-bazalkové guľky, položíme navrch porcie, okoreníme a pred servírovaním pokvapkáme olivovým olejom.