Salát se zálivkou vinaigrette

Časová náročnost: 20 minut

Salát

	směs zelených salátů dle chuti
asi 6 kousků	cherry rajčátka
2 plátky	toastový chléb
1 lžíce	máslo
1 stroužek	česnek
trochu	nastrouhaný parmazán (nemusí být)

Zálivka vinaigrette

2 lžíce	bílý vinný ocet
	sůl
	pepř mletý
	čerstvé bylinky (bazalka, rozmarýn apod.)
1 stroužek	česnek
4 lžíce	olivový olej extra virgin

Postup přípravy

Saláty omyjeme, osušíme a natrháme na kousky. Cherry rajčátka omyjeme a pokrájíme. Toastový chléb nakrájíme na kostičky, na pánvičce si rozpustíme máslo a dáme do něj na chviličku opékat prolisovaný česnek. Česnek vyndáme (nesmí se spálit, jen předat své aroma máslu) a kostičky chleba v takto voňavém másle opečeme dozlatova. Opečené krutony necháme vychladnout. Nyní si do mixeru nalijeme vinný ocet a přidáme k němu trochu soli, mletého pepře a čerstvých bylinek s oloupaným stroužkem česneku. Mixujeme asi 10 až 15 sekund, poté přilijeme olivový olej a mixujeme opět 10 až 15 sekund. Hotovou zálivku přelijeme z mixeru na salát s opečenými krutony, jemně promícháme a podle možností přesypeme strouhaným parmazánem. Ihned podáváme.

Poznámka: *Vinaigrette (čteme vinagret) je směs oleje (např. olivového nebo kukuřičného) s octem (většinou vinným), zpravidla ochucená bylinkami a kořením. Používá se nejčastěji jako zálivka, ale také jako studená omáčka nebo marináda. Vinaigrette je zdrobnělinou z francouzského „vinaigre“, což bývá překládáno jako “ francouzský dresink „.*