

# Hlávkový salát trochu jinak

Doma jsme dělali vždycky salát jenom s vodovým nálevem – není to vůbec špatné, ale úplně srdeční záležitost to pro mě nebyla. Než jsem šel do první třídy, byli jsme na návštěvě u strejdy a tety v Západním Německu. Z hodně věcí jsem měl voči navrch hlavy, protože to Západní Německo a Československo byl rozdíl obrovitánskej. Teta Aťa měla v kuchyni spoustu zajímavostí (poprvé jsme tam viděli a ochutnali kiwi, přivezli jsme si domů západoněmeckou škrabku na brambory), ale co jsme pak přejali do naší kuchyně úplně, to byl způsob přípravy hlávkového salátu. Ten teta nedělala s vodou, ale se zvláštní „omáčkou“.

Budeme potřebovat:

- omytý hlávkový salát

Směs:

- 4 lžíce hořčice (plnotučné, kremžské, nebo i dohromady)
- 1 cibuli nakrájenou nadrobno
- 3 lžíce oleje (z toho trochu olivového udělá dobrou chuť)
- hrstičku nasekaného kopru
- podravku
- trochu cukru a vinného octa na dochucení



Hlávkový salát omyjeme, listy roztrháme na menší kousky. V salátové míse si připravíme směs, kterou důkladně vidličkou promícháme (našleháme). Do směsi pak vmícháme připravený salát.

Vše dobře promícháme. U nás tenhle salát plně nahradil salát s vodovým nálevem a všichni si ho oblíbili.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

[https://kucharka.cesty.in/hlavkovy\\_salat\\_trochu\\_jinak](https://kucharka.cesty.in/hlavkovy_salat_trochu_jinak)

Last update: **2024/07/20 19:31**

