

O altfel de Salată de DOVLECEL, Salată de Dovlecei Opăriți cu șuncă afumată



O altfel de Salată de DOVLECEL, Salată de Dovlecei Opăriți cu șuncă afumată



Această salată combină gustul proaspăt al dovlecelului cu texturile bogate ale brânzei cheddar, șunculiței afumate și aromelor date de usturoi și mărar, creând o experiență culinară delicioasă și satisfăcătoare.

- 1 kg dovlecei tineri, fără semințe prea dezvoltate
- 100 g șuncă de Praga, sau piept de pui la grătar, sau orice doriți
- 100 g cașcaval, brânză cheddar, etc
- 2 legături de mărar proaspăt (doar frunzulițele)
- 200 g de iaurt grecesc, sau maioneză

- 1 lingură rasă de sare, sau după gust
- 4-5 căței de usturoi, sau după gust
- 1/2 linguriță piper, sau după gust
- opțional boia de ardei dulce, sau se poate adăuga ardei proaspăt cubulețe
- zeamă de lămâie, după gust

1. Îndepărtați capetele dovlecelului și tăiați-l în felii de 1 cm grosime, apoi în fasii și cubulețe de aceeași dimensiune. Fierbeți dovlecelul în apă cu sare timp de 5 minute, apoi scurgeți-l și treceți-l rapid sub jet de apă rece.



2. Într-un bol mare, adăugați dovlecelul fiert, brânza cheddar tăiată în cubulețe, șunculița de Praga afumată tăiată tot în cubulețe, mărarul tocat, usturoiul mărunțit, sarea, piperul, boiaua de ardei și iaurtul grecesc.



3. Stoarceți zeama de lămâie peste salată și amestecați bine toate ingredientele, asigurându-vă că sunt bine omogenizate.



4. Acoperiți salata și dați-o la frigider pentru aproximativ 20 de minute, pentru ca aromele să se întrepătrundă.