

Okurkový salát po s`čchuansku

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 salátová okurka o váze 30 - 40 dkg
necelá půlka lžičky mletého s`čchuánského pepře
1 lžíce čínského světlého octa
1 lžička cukru
1 lžička pálivého oleje
1 lžíce sezamového oleje
sůl

Postup

Salátovou okurku omyjeme, neloupeme!, odřízneme oba konce, rozkrojíme na 4 části, které nakrájíme na podélné kousky o velikosti 4 x 1 cm, vložíme do mísy, posolíme, promícháme a necháme 30 minut odležet (občas zamícháme), aby okurky pustily vodu. Tu slijeme, řezy propláchneme studenou vodou, přidáme pepř, ocet, pálivý olej a cukr, promícháme a necháme 20 minut odležet, těsně před podáváním polijeme sezamovým olejem.