Salát z rajčat a paprikového salámu



Kategorie: Uzeninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500?g rajčat
2 přepůlených 2 jarní cibulky
1 lžíce nakrájené najemno 3 lžíce extra panenského olivového oleje octa
nejlépe sherry 250?g pikantní paprikové klobásy (čabajka
chorizo) 1 lžíce olivového oleje sůl a pepř
nejlépe čerstvě mletý

Postup

1. Rajčata a cibulku v míse osolte a opepřete, zakápněte olejem a octem. Promíchejte a nechte půl hodiny stát.

2. Před koncem této doby nakrájejte klobásu našikmo. V silnostěnné pánvi rozehřejte lžíci oleje a minutu na něm opékejte uzeninu, pak ji vyjměte děrovanou naběračkou a nechte stranou. Trochu aromatického paprikového oleje z pánve přidejte k rajčatům a promíchejte.

3. Děrovanou naběračkou rozdělte rajčata s cibulkou na talíře nebo do misek a navršte na ně opečenou klobásu. Zakápněte šťávou z mísy, pomelte trochou pepře a podávejte.