

Maďarský paprikový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 200 g trvanlivého salámu

1 červené - po

žluté a zelené paprice

4 rajčata

2 cibule

3 lžíce slunečnicového oleje

4 lžíce bílého vinného octa

sůl

pepř

mletá sladká paprika

Postup

Postup přípravy: Salám nakrájíme na kolečka a ta pokrájíme na proužky. Rozpůlíme papriky, odstraníme jádérka a lusky omyjeme. Pokrájíme na nudličky. Omytá rajčata rozdělíme na osminky. Oloupeme cibule, nakrájíme je na plátky a rozdělíme na kroužky. Připravíme dresink. Smísíme olej s octem, osolíme, opepříme a dochutíme paprikou. Zeleninu a salám vyrovnáme do větší salátové mísy, přelijeme dresinkem, promícháme a uložíme do chladničky. Hotový salát posypeme jemně pokrájenou pažitkou nebo petrželkou. Podáváme s bílým pečivem potřeným slabou vrstvou másla.