

Maďarský salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 žluté papriky

1 červená paprika

3 rajčata

100 g trvanlivého salámu

250 g tvrdého sýra

80 ml octa

sůl

1 lžička mleté papriky

1-2 stroužky česneku

60 g oleje

2 lžíce nakrájené pažitky

Postup

Postup přípravy: Olej mírně prohřejeme, posypeme mletou paprikou a za stálého míchání necháme spojit. Olej se však nesmí přehřát, aby paprika nezhořkla. Potom do směsi zamícháme prolisovaný česnek, sůl, nadrobno nakrájenou pažitku a ocet, dobře rozšleháme a dáme do mísy. Opláchnuté očištěné papriky nakrájíme na jemné proužky přidáme nakrájená rajčata na kolečka a nakrájený sýr a uzeninu na kostičky. Marinádou vše spojíme a jemně promícháme a necháme asi 1 hodinu rozležet v lednici.