

Svěží zeleninový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 červené - Ingredience: po
žluté a zelené paprice
5 rajčat
1 svazek nat'ové cibulky
2 cukety
2 cibule
2 stroužky česneku
6 lžic oleje
4 lžíce balzamiko octa
1 lžička hořčice
1 lžička cukru

Postup

Postup přípravy: Rozpůlíme papriky, odstraníme jádérka, lusky omyjeme a nakrájíme na nudličky. Očistíme rajčata, cibule a cukety. Cibuli oloupeme. Cukety nakrájíme na kostičky veliké asi 1 cm. Nat'ovou i normální cibuli nakrájíme na kroužky. Rajčata rozkrojíme na osminky. Všechnu připravenou zeleninu nasypeme do velké salátové mísy. Připravíme dresink. Oloupeme a utřeme česnek. Přelijeme ho olejem a octem. Přimícháme hořčici, osolíme, opepříme a dochutíme cukrem. Dresinkem přelijeme salát. Podáváme chlazený.