

Japonský okurkový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

2 pevné malé okurky 100?g nakládaného japonského zázvoru

Na zálivku:

1 lžíci vinného octa 1 lžíci rostlinného oleje 1 lžičku sójové omáčky 1 lžičku přírodního krupicového cukru

Postup

Okurky pečlivě omyjte a podélně naloupejte na dlouhé průsvitné plátky. Nejlépe to půjde pomocí běžné škrabky na brambory. Plátky nakládaného japonského zázvoru nakrájejte napříč na jemné nudličky. Suroviny na zálivku prošlehejte. Plátky okurek naaranžujte do misky nebo přímo na jednotlivé talíře, posypejte kousky zázvoru a zakapejte zálivkou.

Poznámka

Křupavé proužky