

Maďarský paprikový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g trvanlivého salámu

1 červená paprika

1 žlutá paprika

1 zelená paprika

4 rajčata

2 cibule

3 lžíce slunečnicového oleje

4 lžíce bílého vinného octa

sůl

pepř

1 mletá sladká paprika

Postup

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.