

Maďarský salát.

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 4 velká šťavnatá rajčata, na plátky nakrájená
- 1 okurka omytá a s podélnými rýhami, udělanými pomocí vidličky, na silné plátky nakrájený
- 2 žluté dlouhé sladké papriky (banánové), bez semeníku, na plátky nakrájené
- 1 lžice posekaného kopru
- 1 malá cibule na tenké plátky nakrájená
- 2 stroužky česneku utřeného
- 3 lžice jablečného octa
- 1 lžice cukru
- 6 lžic stolního oleje
- sůl
- pepř podle chuti

Postup

Na mísu poskládat rajčata. okurky, papriky, posypat vše koprem a zalít zálivkou z octa, česneku, cukru, soli, pepře a oleje. Promíchat a nechat po 30min. stát před podáváním. Původní kuchyní tohoto receptu je Maďarsko