

Chřest s octem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g chřestu, nakrájeného na 5 cm kousky

1 Červená paprika, nakrájená nadrobno

100 g opražených nasekaných vlašských ořechu

6 lžic octa

3 lžice olivového oleje

1 lžice plnotučné hořčice

1 lžička majoránky

2 stroužky rozdrceného česneku

sul

pepř

Postup

Ocet povaříme na středním plameni tak dlouho, až se polovina odpaří. Ocet přelijeme do misky a ušleháme s olejem, hořčicí, česnekem a majoránkou. Podle chuti přidáme sul a pepř. Chřest krátce povaříme ve slané vodě, odkapeme, promyjeme studenou vodou a znovu necháme odkapat. Chřest a papriku přidáme k nálevu, dobře promícháme, posypeme opraženými ořechy a podáváme.