

Salát z olomouckých syrečků

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 balení olomouckých syrečků

1 cibule

1 červená a zelená paprika

1 rajče

1 kyselá okurka

1 lžíce oleje

4 stroužky česneku

pepř

špetka drceného kmínu

1 čerstvá pálivá paprička

sůl

pažitka

mletá červená paprika

Postup

Postup přípravy: Olomoucké syrečky nakrájíme na kousky, vložíme do mísy, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli, červenou a zelenou papriku, rajče bez slupky, nahrubo postrouhanou kyselou okurku, olej, prolisovaný česnek, pepř, sůl, drcený kmín a najemno nakrájenou pálivou papričku. Všechno promícháme, dáme do zavařovací sklenice, přikryjeme potravinářskou folií a dáme odležet na 3-5 dnů.

Mažeme na čerstvý chléb, sypeme sekanou pažitkou a mletou červenou paprikou.