

Okurkovo-rajčatový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka 2 ks
- Cibule 1 ks
- Rajče 12 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Cukr 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Voda 100 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli, česnek a okurky oloupeme. Okurky nastrouháme na jemné plátky, rajčata nařežeme na osminky. Cibuli nakrájíme najemno a česnek utřeme se solí.

V míse smícháme okurky s česnekem, přidáme pokrájená rajčata a cibuli, osolíme a opepříme.

Z citronové šťávy, vody a cukru si připravíme zálivku, kterou zeleninu přelijeme. Okurkovo-rajčatový salát zamícháme a necháme chvilku uležet.

Okurkovo-rajčatový salát podáváme samostatně nebo k různě upraveným masům.

