

Letní rajčatový salát s ředkvičkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 6 ks
- Ředkvičky 10 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Sušená bazalka 1 špetka
- Sušený česnek 1 špetka
- Tymián 1 špetka
- Oregano 1 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Voda 50 ml
- Cukr krystal 1 lžička
- Ocet 2 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata nakrájíme do mísy na malé kousky, na to nastrouháme ředkvičky na struhadle s většími oky. Osolíme, opepříme, posypeme kořením, zalijeme olejem, promícháme a necháme odležet.

Mezitím si připravíme zálivku na salát. Ve vodě dobře rozmícháme cukr, přidáme ocet a citrónovou

šťávu. Zálivku nalijeme na rajčata s ředkvičkami.

Letní rajčatový salát s ředkvičkami před podáváním vychladíme.