

Salát s balkánským sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pekingské zelí 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Červená paprika 1 ks
- Balkánský sýr 150 g
- Rajče 5 ks
- Cibulová nať 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu omyjeme, okurku oloupeme, nať z cibulky rozkrájíme na jemná kolečka. Zelí nakrájíme na úzké nudličky, ostatní zeleninu na menší kousky, sýr nakrájíme na drobné kostičky (nebo ho nastroháme).

Pokrájené pekingské zelí, papriky, okurku a rajčata promícháme, osolíme, opepříme a pokapeme olivovým olejem. Rozdělíme do misek a každou porci posypeme balkánským sýrem a troškou zelené cibulové natě.

Salát s balkánským sýrem podáváme s namazaným chlebem jako večeři, samotný nebo jako přílohu k hlavnímu chodu.

Doporučuji namíchat do salátu papriku červenou, zelenou i žlutou. Salát je pak krásně barevný pro oči, ale samozřejmě chutná i s paprikou jedné barvy.