

Salát z cibule a ředviček

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Zelená petrželka 1 hrst
- Olivový olej 6 lžíce
- Cibule 2 ks
- Vinný ocet 2 lžíce
- Ředkvička 20 ks
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 1 lžička
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na slabá kolečka, dáme do misky a zalijeme vroucí vodou a necháme 15 minut stát.

Do druhé mísy dáme na slabé plátky nakrájené ředkvičky, nasekaný česnek, petrželku, pažitku, olej, ocet, cukr, sůl a pořádně promícháme. Odstátou cibuli scedíme, propláchneme studenou vodou a přidáme k ředkvičkám.

Salát z cibule a ředviček před podáváním necháme 2 hodiny odležet v chladu.

