

Rajčatový salát se sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 2 ks
- Bylinková sůl 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Balzamikový ocet 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Olivy s paprikovou pastou 1 ks
- Balkánský sýr 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenké proužky. Rajčata omyjeme a rozkrájíme na menší čtvrtky. V misce zeleninu promícháme.

Rajčata s cibulí dochutíme lžičkou cukru, balzamikovým octem a bylinkovou solí. Zakápneme olivovým olejem.

Salát dáme do misky a před podáváním posypeme olivami a balkánským sýrem, který jsme si nakrájeli na malé kostičky. Můžeme přesypat oblíbeným kořením nebo čerstvými bylinkami.

Rajčatový salát se sýrem podáváme spíše jako přílohu, hodí se k pokrmům z masa.