

Maďarský paprikový salát II

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Červená paprika 1 ks
- Bílý vinný ocet 5 lžíce
- Rajče 5 ks
- Zelená paprika 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cibule 2 ks
- Žlutá paprika 2 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Slunečnicový olej 4 lžíce
- Trvanlivý salám 300 g
- Sekaná pažitka 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Maďarsko

Počet porcí: 2

Postup:

Salám pokrájíme na nudličky. Papriky omyjeme, osušíme, zbavíme jadérek a rozkrájíme na proužky. Omytá rajčata pokrájíme na osminky. Cibule oloupeme a rozkrájíme na kolečka.

Dresink si připravíme smícháním oleje a octa a dochutíme mletou paprikou, pepřem a solí.

Všechnu nakrájenou zeleninu spolu se salámem rozložíme do větší salátové mísy, zalijeme dresinkem a před podáváním dáme vychladit.

Servírujeme sypané sekanou pažitkou.