

Barevný salát s rajčatovou zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Rajče 4 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Cibule 2 ks
- Olivový olej 2 ks
- Žampiony 150 g
- Rajský protlak 4 lžíce
- Pepr, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Očištěný salát natrháme na kousky, rajčata nakrájíme na dílky a houby na plátky. Dáme vše do mísy a pokapeme citronem, cibulky nakrájíme na malá kolečka. Protlak smícháme se 4 lžícemi cit. šťávy, olejem a dochutíme solí a pepřem. Salát promícháme, pokapeme zálivkou a podáváme.