

Pikantní salát se sardinkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Citrón 2 ks
- Rajče 10 ks
- Sardinky 2 balíček
- Cukr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Okurky 10 ks
- Ocet 1 ks
- Cibule nakládané ve sladkokyselém nálevu 20 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Sardinky scedíme a nakrájíme je na malé kousky (2cm) které vložíme do misky. Omyjeme a osušíme rajčata, rozkrojíme na čtvrtky a přidáme k sardinkám. Dále přepůlíme cibulky a okurky nastrouháme na kolečka. Cibulky a okurky také přidáme k sardinkám a vše důkladně promícháme.

Oloupeme citróny a zbavíme je hořké bílé dužiny. Čtvrt dávky citrónu nakrájíme na tenké plátky a zamícháme do salátu. Podle chuti dochutíme salát solí, pepřem a octem nebo cukrem. Zbytek citrónu použijeme na ozdobení salátu.