

Salát z chobotniček

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 2 lžička
- Cibule 1 ks
- Zelená petrželka 2 snítka
- Kapary 2 lžička
- Chobotničky v oleji 2 plechovka
- Limetková šťáva 2 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Chobotničky vyjmeme z plechovky a olej necháme okapat. Chobotničky pak rozkrájíme na kousky, ale můžeme je ponechat i celé.

Petrželku i kapary nasekáme najemno, cibulku s natí nakrájíme na tenká kolečka a přidáme k chobotničkám. Pokapeme je šťávou z limetky a olivovým olejem. Osolíme, opepříme a necháme v chladu uležet.

Salát z chobotniček podáváme vychlazený s bílým pečivem.