

Klíčkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 4 ks
- Pórek 1 ks
- Paprika 2 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Balkánský sýr 100 g
- Trikolora 1 balíček
- Zelené bylinky 1 hrst
- Jablečný ocet 1 ks
- Cukr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ocet 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Klíčky dobře propláchneme a necháme okapat. Bylinky (petrželka, pažitka, kopr) opereme a necháme okapat. Pak je nasekáme.

Zeleninu pokrájíme na různé tvary a velikosti. Zasypeme ji klíčky, sekanými bylinkami a podle chuti

cukrem, solí, pepřem, zakápneme olejem a octem.

Klíčkový salát lehce promícháme a před podáváním posypeme nastrouhaným balkánským sýrem.