

Mallorský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zelená paprika 6 ks
- Olivový olej 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Lilek 3 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek a papriky omyjeme a v dlaních potřeme olivovým olejem. Necháme péci v troubě do změknutí. Po vyjmutí z trouby necháme vychladnout. Papriky můžeme zabalit do novin a nechat vychladnout v nich - půjde nám lépe sloupnout svrchní tenounká slupka.

Po sloupnutí nakrájíme nebo natrháme lilek i papriky na podélné dlouhé proužky. V salátové míse osolíme a zalijeme olivovým olejem smíchaným s rozdrceným česnekem. Necháme uležet v lednici do druhého dne.