

Hlávkový salát s rajčaty

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Ocet 2 lžíce
- Sterilovaná kukuřice 1 plechovka
- Cukr krupice 1 lžíce
- Hroznový olej 4 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hlávkový salát 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Rajče 250 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kukuřici (150ml) necháme okapat. Pažitku opláchneme, uřízneme 5cm proužek na ozdobu a zbytek nadrobno nasekáme. Rajčata rozkrojíme na čtvrtky.

Ocet smícháme se solí, pepřem a cukrem, nakonec do zálivky všleháme olej. Přidáme rajčata, pažitku a promícháme.

Hlávkový salát omyjeme, listy natrháme a necháme okapat. Poté je spolu s kukuřicí vmícháme do základní zálivky.