

Cibulový salát s buřty

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Voda 2 šálek
- Buřty 200 g
- Cibule 600 g
- Cukr krupice 2 lžíce
- Ocet 1 šálek
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibule, můžeme použít i červené nebo bílé, oloupeme a nakrájíme na kolečka. Osolenou vodu uvedeme k varu, vložíme kolečka cibule a necháme je projít varem. Pak cibuli slijeme a nasypeme do salátové mísy.

Buřty oloupeme, nakrájíme na tenká kolečka, přidáme k cibuli a promícháme.

Ocet smícháme se solí, pepřem i cukrem a zálivkou přelijeme cibulový salát. Přikryjeme potravinářskou fólií a vložíme do lednice asi na hodinku rozležet.

Před podáváním cibulový salát s buřty ještě promícháme. Podáváme s opečenými toasty.