

Salát z hovězího masa

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hovězí maso 450 g
- Jablko 1 ks
- Cibule 1 ks
- Paprika 4 ks
- Rajče 6 ks
- Petržel 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Papriky a rajčata omyjeme. Papriky zbavíme jadřinců a s rajčaty je pokrájíme na osminky. Zeleninu vložíme do salátové mísy.

Studené maso nakrájíme na kostičky, vložíme do mísy k paprice a promícháme.

Cibuli oloupeme a jemně posekáme najemno. Jablko opláchneme, zbavíme jadřince a pokrájíme na plátky. Opět obojí přidáme do mísy, osolíme, opepříme, zakapeme olejem, ochutíme octem a jemně sekanou petrželkou, lehce promícháme a dáme do ledničky na půl hodiny odležet.

Vychlazený salát z hovězího masa podáváme s tmavým chlebem.