

Letní salát s čínským zelím

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Nálev z okurek 2 lžíce
- Sterilované okurky 4 ks
- Vejce 2 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Oranžová paprika 1 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Čínské zelí 1 ks
- Šunka 200 g
- Rajče 6 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Majoránka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme oloupeme a nakrájíme na kostičky. Tvrdý sýr nakrájíme vroubkovaným nožem na kostky. Čínské zelí (bez tvrdého košťálu) nakrájíme na nudličky. Papriky zbavíme zrníček a nakrájíme na proužky. Sterilované okurky nakrájíme na čtvrtky a ty pak na kousky. Šunku (salám) nakrájíme na stejné kostky jako sýr. Rajčátka nakrájíme na čtvrtky.

Čínské zelí promícháme se solí a necháme 10 minut odležet. Potom přidáme ostatní ingredience a promícháme. Nakonec vmícháme tatarku a okurkový nálev. Ochutíme pepřem i majoránkou (oreganem - získá pikantnější chuť) a podle chuti přisolíme.

Letní salát s čínským zelím podáváme s čerstvým bílým pečivem.