

Masový salát II

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Mrkev 300 g
- Jablečný ocet 1 ks
- Česnek 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Cibule 2 ks
- Hovězí maso 300 g
- Hrášek 1 plechovka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Salátová okurka 1 ks
- Chilli 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Čína

Počet porcí: 2

Postup:

Vařené libové hovězí nakrájíme na nudličky, mrkev nastrouháme nahrubo, cibuli drobně posekáme. Okurku nakrájíme na tenké plátky, hrášek necháme okapat. Všechny přísady smícháme dohromady, dle chutí osolíme, opepříme a pokapeme jablečným octem. Česnek jemně nasekáme, promícháme s chilli kořením a rychle osmahneme na oleji. Horký ochucený olej nalijeme na salát a promícháme. Necháme tři hodiny rozležet, podáváme s pečivem.

