

Provensálský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Lilek 200 g
- Sterilovaná kukuřice 570 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Bazalka 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Pepř, sůl 1 špetka
- Červená paprika 1 ks
- Pórek 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kukuřici scedíme. Lilek nakrájíme na kostičky a opečeme na rozpáleném oleji dočervena. Necháme vychladnout. Poté přidáme kukuřici, na kostičky nakrájenou papriku, nakrájený pórek a rozmačkaný česnek. Ochutíme solí, pepřem a bazalkou. Zalijeme olivovým olejem a vše promícháme.

Tip: Přidáním rajchat nakrájených na měsíčky získáme ještě lepší chuť.