

Mrkvový salát s cibulí a petrželkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Petržel 1 svazek
- Mrkev 500 g
- Vinný ocet 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Mrkev a cibuli oloupeme a petrželku omyjeme a osušíme.

Mrkev nastrouháme na jemné nudličky, cibuli a petrželku nakrájíme velmi najemno.

Ochutíme cukrem, solí, pepřem, vinným octem a olivovým olejem. Dobře promícháme a necháme v chladničce rozležet a vychladit.

Salát můžeme podávat jako hlavní chod i jako přílohu.