

Hovězí s ředkvičkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zelená paprika 2 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Sterilované okurky 150 g
- Ředkvičky 10 ks
- Citrón 1 ks
- Olej 1 ks
- Vařené hovězí maso 250 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Okurky nakrájíme nadrobno. Ředkvičky očistíme a nakrájíme. Papriku promáčkeme, vyjmeme jádro i semínka, a nakrájíme ji na kostičky. Cibuli oloupeme a nadrobno nasekáme.

Vařené hovězí maso nakrájíme na kostičky, přidáme nakrájené okurky, papriky, ředkvičky a cibuli. Začneme dochucovat a doplníme hořčici, sůl podle chuti, citronovou šťávu, pokapeme olejem a dobře promícháme.

Hotový salát s hovězím a ředkvičkami můžeme po přípravě podávat, ale můžeme jej nechat i chvíli

odležet.