

Tatkův sýrový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Gothaj 400 g
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Tvrdý sýr 800 g
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Sterilovaná červená paprika 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Pepř 1 špetka
- Olivový olej 8 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Než se pustíme do samotného salátu, tak si dáme okapat hrášek, papriku a kukuřici - poté si zcezenou papriku nakrájíme na drobné kousky.

Sýr i salám nastrouháme na hrubším struhadle, přidáme na velmi jemno posekanou červenou cibuli a okapanou zeleninu.

Téměř hotový salát pokapeme olivovým olejem a dochutíme pepřem - velmi opatrně promícháme.

Před podáváním nejméně jednu hodinu chladíme!

Tento výborný sýrový salát připravuji každý rok na Silvestra. Skvěle se k němu hodí čerstvě usmažený řízek - zda-li je vepřový či kuřecí, nerozhoduje.