

Pestrý salát s cottage

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ředkvičky 4 ks
- Cottage se smetanou 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Pórek 1 ks
- Rajče 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Pažitka 1 ks
- Oregano 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Veškerou zeleninu důkladně očistíme. Papriku zbavíme jadérek, ostatní zeleninu veškerých zelených částí - stopek, nebo nepěkných listů. Nakrájíme nadrobno, na malé kostičky. Pažitku nasekáme.

Zeleninu dáme do velké mísy, pořádně osolíme, opepříme a podle chuti přidáme sušené oregano. Takto přichystaný zeleninový salát necháme nejlépe přes noc odležet.

Těsně před podáváním dochutíme pestrý salát o celý kelímek sýru cottage se smetanou.

Pestrý salát s cottage podáváme samostatně, přílohou může být tmavé pečivo. Nejlépe chutná dobře vychlazený.