

Zeleninový salát s jablky a ředkvičkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 5 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Mrkev 2 ks
- Jablko 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Bazalka 1 snítka
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu důkladně myjeme a připravíme na krájení. Papriku, rajčata a ředkvičky nakrájíme na drobné kousky a dáme do mísy. Mrkev a jablka je vhodné nastrohat na hrubém struhadle, aby se lépe promísily chutě.

Vše důkladně promícháme. Posypeme bazalkou, pepřem jnebo oreganem podle chuti. Doporučuji nedávat příliš mnoho koření, ale bazalky je možno dát i víc, salát poté dostává příjemnou a trochu zvláštní chuť.

Není nutné používat k tomuto salátu zálivku, ale pro ty kteří mají zálivky rádi doporučuji jen opravdu jemnou octovou. Do hrnečku nalijeme kávovou lžičku olivového oleje a 1 - 2 stejné lžičky octa. Zbytek

hrnečku dolijeme vodou. Můžeme promíchat s kořením. Tato zálivka dodá salátu jen lehkou kyselou chuť a nepřebíjí tak chuť zeleniny.

Zeleninový salát s jablky a ředkvičkami necháme vychladit a můžeme servírovat.