

Salát pálivec

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Feferonka 6 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Worcester 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Pálivý kečup 1 dl
- Měkký salám 350 g
- Paprika 2 ks
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Stolní olej 1 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Sterilované okurky 150 g
- Tvrdý sýr 250 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme na jemné delší nudličky salám, kyselou okurku i tvrdý sýr.

Vše smícháme v misce s namletou cibulí, paprikou, prolisovaným česnekem a ostatními surovinami.

Potom přidáme 2 lžíce olivového a 1 lžici slunečnicového oleje a opět dokonale promícháme. Salát pálivec necháme 5 hodin uležet v chladnu.

Salát pálivec podáváme s tmavým chlebem.