

Salát Jerakot

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 3

- Červená paprika 1 ks
- Jarní cibulka 4 ks
- Rajče 3 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Salátová okurka 3 ks
- Bazalka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepr, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Všechnu zeleninu nakrájíme na kostičky a vložíme do mísy. Posypeme bazalkou, opepříme, osolíme, zalijeme olejem a pokapeme šťávou z citrónu.

Vše důkladně promícháme a můžeme podávat.

Poznámky autora: 1) Izraelci často kombinují několik barev paprik - dává to salátu zajímavou pestrost barev

2) Salát se sice nazývá Jerakot (hebrejsky "zelenina"), nicméně je poměrně populární kombinovat ho

se sýrem nebo s tuňákem.

3) Občas se do salátu Jerakot přidává i máta.