

Srbský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Salátový olej 2 lžíce
- Rajče 3 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Srbsko

Počet porcí: 4

Postup:

Velkou cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Zelenou papriku rozpůlíme, zbavíme stopky, semínek s bílou dužinou, opláchneme a nakrájíme na nudličky. Rajčata omyjeme a nakrájíme na plátky. Nakrájená rajčata, cibuli a papriku střídavě plníme do vysokých sklenic

Zálivku na salát připravíme ze 2 lžic salátového oleje, které rozmícháme s 1 lžící octa, solí, cukrem a pepřem podle chuti. Salát nakonec přelijeme připravenou zálivkou a můžeme podávat.

Srbský salát podáváme při různých příležitostech jako zdravý a osvěžující pokrm.