

Španělský rajčatový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 6 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Bílý vinný ocet 2 lžíce
- Kmín 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Předem dáme rajčata vychladit. Jedno velké rajče spaříme, oloupeme a vybereme pečičky. Dužinu nakrájíme na kostičky. Česnek očistíme a nasekáme. K rajčeti přidáme česnek, vinný ocet, olej a podle chuti sůl, mletý pepř, papriku a kmín. Vše společně rozmixujeme.

Ostatní rajčata omyjeme a nakrájíme na kousky nebo na kolečka. Rozložíme je na talíř a přelijeme rajčatovou zálivkou. Rajčatový salát promícháme a ještě podle chuti osolíme.

Španělský rajčatový salát podáváme vychlazený. Je vhodný ke grilovaným masům nebo jen tak s pečivem.