

Paprikový salát s květákem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Hořčice 1 lžička
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Paprika 4 ks
- Citrón 1 ks
- Cukr 1 ks
- Voda s octem 1 šálek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné papriky a oloupanou cibuli jemně pokrájíme, pokropíme olejem a vymačkanou šťávou z citronu. Necháme asi hodinu proležet.

Květák očistíme, povaříme, scedíme a rozebereme na růžičky. Do šálku vody s octem přidáme hořčici, olej, dobře protřepeme a nalijeme na papriky a květák.

Marinádu podle chuti přisolíme a přisladíme a takto připravený vychlazený salát můžeme podávat.