

Cibulový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sladkokyselá zálivka s olejem 1 ks
- Cibule 6 ks
- Hlávkový salát 4 ks
- Petržel 1 ks
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na tenká kolečka a přelijeme na sítku vroucí vodou. Necháme okapat. Ještě horkou cibuli zalijeme zálivkou a necháme v chladničce pod pokličkou rozležet a přiměřeně vychladit.

Při podávání vyložíme misky opranými a osušenými listy salátu, na ně srovnáme cibuli, přidáme zálivku, posypeme jemně usekanou petrželkou a čerstvě mletým pepřem.

Cibulový salát podáváme především k teplým masitým pokrmům, ale i k tlačence nebo huspenině.