

Mexický salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červené zelí 1 ks
- Rajče 4 ks
- Zelená paprika 4 ks
- Bílé zelí 1 ks
- Cibule 3 ks
- Olej 2 lžíce
- Hořčice 1 ks
- Ocet 1 ks
- Celerová nať 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky umyjeme, zbavíme semen a nakrájíme na kolečka. Cibuli oloupeme a pokrájíme na kolečka, opláchnuté zelí nastrouháme.

Zeleninu vložíme do mísy, promícháme, ozdobíme pokrájenými rajčaty a zalijeme marinádou.

Marinádu na mexický salát si připravíme z octu, cukru, soli, oleje, mletého pepře, trošky hořčice a

celerové natě. Všechny ingredience dobře promícháme.

Vše spojíme a salát dáme vychladit.