

Bylinkový salát z okurek

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Nakládané okurky 4 ks
- Cibule 4 ks
- Cherry rajčata 10 ks
- Žlutá kapie 1 ks
- Salátová okurka 2 ks
- Balkánský sýr 1 ks
- Saturejka 1 ks
- Olej 1 ks
- Ocet 1 ks
- Cukr 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Šunka 1 balení
- Vejce natvrdo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salátovou okurku umyjeme a hrubě nastrouháme, okurky nakládačky nastrouháme na plátky, rajčátka nakrájíme na půlměsíčky. Cibulku i se zelenou natí nakrájíme nadrobno. Žlutou kapii nakrájíme na tenké nudličky. Bylinky pokrájíme nebo natrháme na kousíčky.

Všechnu zeleninu i s bylinkami v míse promícháme, mírně osolíme, přidáme zálivku. Zálivka by měla obsahovat olej, ocet, cukr a mletý pepř, všeho podle chuti.

Na talířek dáme do ruliček stočené plátky šunky, čtvrtky natvrdo vařeného vajíčka a salát posypeme nastrouhaným balkánským sýrem.

Bylinkový salát z okurek podáváme s bílým pečivem. Bez šunky je salát vhodný i pro vegetariány.