

Letní salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Balkánský sýr 30 g
- Paprika 4 ks
- Cibule 2 ks
- Rajské jablko 6 ks
- Okurky 1 ks
- Ocet 1 lžíce
- Tmavý kabanos 30 g
- Tatarka 1 ks
- Ocet 1 lžíce
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, papriky i rajčata omyjeme. Zeleninu nakrájíme na kousky.

Balkánský sýr nastrouháme nahrubo, kabanos nakrájíme na kousky.

Zeleninu vložíme do misky, přimícháme tatarku (můžeme použít i jogurt). Ochutíme octem. Přidáme sýr, kabanos a můžeme podle chuti přidat trochu soli.

Letní salát necháme v lednici několik hodin odležet, podáváme jej s tmavým pečivem nebo křupavými rohlíčky.