

Arabský zeleninový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka 1 ks
- Citrón 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Arabská kořenící směs 3 lžička
- Cibule 1 ks
- Rajče 3 ks
- Paprikový lusk 2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Arménie

Počet porcí: 4

Postup:

Okurku, rajčata a oloupaný citron nakrájíme na plátky, stejně tak česnek a cibuli, okořeníme celou dávkou kořenící směsi a zalijeme olejem. Podle chuti salát osolíme a dobře promícháme, dáme vychladit.

Arabský zeleninový salát podáváme na listu salátu ozdobeném plátkem citronu a snítkou petrželky.

Poznámka: Základem této kořenící směsi je tzv. Fagara (sčchuanský pepř), dále potom sušená máta peprná, chilli, sušený česnek, černý pepř a paprika. Používá se do pokrmů arabské kuchyně.

