

Okurkový salát se šlehačkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Granulovaný sušený česnek 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salátovou okurku oloupeme a nastrouháme na hrubším struhadle, aby se tvořily malé nudličky. Osolíme, dostatečně opepříme, přidáme cukr krupici a ocet podle chuti. Kdo má rád, může přidat sušený nebo prolisovaný česnek. Šťávu z okurek nesléváme.

Okurkový salát necháme chvíli odležet a nakonec do salátu vmícháme kelímek smetany ke šlehání. Zamícháme, ochutnáme a dochutíme cukrem nebo octem podle potřeby. Necháme vychladit.

Okurkový salát se šlehačkou podáváme k jídlům jako salát nebo jen jako lehkou letní svačinku ze zeleniny.