

Míchaný salát z Dalmácie

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 4 ks
- Zelená paprika 2 ks
- Cibule 1 ks
- Salátová okurka 2 ks
- Vinný ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Panenský olivový olej 1 l
- Hlávkové zelí 25 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Okurky a masitá rajčata nakrájíme na plátky, papriky, zelí a cibule na nudličky. Nakrájenou cibuli nejdříve opláchneme ve studené vodě, necháme odkapat a přidáme k ostatní zelenině.

Vše lehce osolíme, zalijeme olejem, trochou vinného octa, opeříme a dobře promícháme. Míchaný salát z Dalmácie připravujeme asi 2 hodiny před konzumací a nejlepší je ho ochutit bezprostředně před podáváním.

Míchaný salát z Dalmácie podáváme s čerstvým pečivem.

