

Smetanový barevný salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zelená paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Krabí tyčinky 1 balíček
- Šafrán 1 lžička
- Ocet 1 lžička
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Bazalka 1 lžička
- Bazalka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Barevnou papriku omyjeme, očistíme a nakrájíme na malé kostičky. Krabí tyčinky necháme rozmrazit v mikrovlnné troubě.

Papriku promícháme s na kolečka nakrájenými krabími tyčinkami. Přidáme umeocet, šafrán, bazalku, citronový pepř a nakonec přidáme zakysanou smetanu. Vše dobře smísíme.

Po vychlazení podáváme smetanový barevný salát ozdobený lístkem bazalky klidně jako hlavní chod.