

Schwarzwaldský salát ala Radwek

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Balkánský sýr 1 ks
- Bílý jogurt 4 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Schwarzwadská šunka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Oregano 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku pokrájíme na drobno. Rajčata, okurky a balkánský sýr na kostičky.

Přidáme bílý jogurt a utřený větší stroužek česneku. Osolíme, opepříme a přidáme od oka oregáno. Můžeme zakápnout olivovým olejem.

Salát důkladně promícháme a necháme 20 min. odpočinout. Šunka pustí uzené a kouřové aroma a provoní salát.

Podáváme s pečivem, masem a červeným vínem.

