

Pikantní salát s jidášovým uchem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Pórek 1 ks
- Okurka 1 ks
- Chilli koření 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Jidášovo ucho 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Okurku nakrájíme na kostičky, papriku taky. Pórek nakrájíme na slabé kroužky. Zeleninu promícháme, osolíme, ocukrujeme a necháme pustit šťávu asi 2 - 4 hodiny.

Jidášovo ucho povaříme a nakrájíme na kousky. Ucho a scezenou kukuřici vmícháme do zeleniny. Ohřejeme si olej a nasypeme do něj lžící chilli koření. Necháme chvíli zahřát, až začne chilli hnědnout. Olej odstavíme. Do cedníku dáme ubrousek a olej scedíme, abychom jej měli čistý. Chilli olejem zalijeme zeleninu, promícháme a necháme asi hodinu uležet.

Pikantní salát s jidášovým uchem podáváme s čerstvým pečivem.