

Bylinkový rajčatový salát s cibulí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 250 g
- Bazalka 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Bylinková zálivka v sáčku 1 ks
- Zelená pálivá paprička 1 ks
- Bylinkový ocet 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata omyjeme, zbavíme zelených stopek a nakrájíme na malé měsíčky nebo jiné kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo.

Rajčata s cibulí v misce dobře promícháme se lžící bylinkové zálivky (kořenící směs v sáčku), přilijeme bylinkový ocet, zakápneme olejem a přimícháme nasekanou bazalku. Pokud nemáme čerstvou bylinku, použijeme sušenou. Podle chuti přimícháme i nakrájenou pálivou papričku.

Bylinkový rajčatový salát rozdělíme do mističek a ihned podáváme. Počítáme s tím, že před přípravou máme rajčata dostatečně vychlazené. Salát je dobrý jako příloha k masu, ale i samotný s kouskem pečiva.

