

Mrkvový salát s cibulí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Mrkev 4 ks
- Tatarská omáčka 100 ml
- Cibule 1 ks
- Saturejka 4 ks
- Strouhané ořechy 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vezmeme menší cibuli a mrkev, očistíme a najemno nastrouháme. Dále přidáme nastrouhané ořechy, nadrobno nakrájenou saturejku a tatarskou omáčku. Vše dobře promícháme a hotovou směs necháme asi hodinu uležet.

Poměr mrkve a cibule je možné podle chuti měnit. Totéž platí o dávkování saturejky, ale tady se řídíme podle množství cibule.

Mrkvový salát s cibulí podáváme jako přílohu nebo lehké hlavní jídlo třeba s pečivem.