

Buřt salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kyselá okurka 5 ks
- Cibule 2 ks
- Buřty 600 g
- Paprika 2 ks
- Bílý jogurt 100 ml
- Plnotučná hořčice 150 ml
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Kečup 3 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Buřty nebo kabanos oloupeme, přeřízneme podélně a nakrájíme na tenké plátky.

Okurky a papriky bez jadřinců nastrouháme nahrubo a smícháme s najemno nakrájenou cibulí, olejem, majolkou, hořčicí, pepřem, kečupem a jogurtem. Pikantní marinádu jemně dochutíme solí.

Marinádu vmícháme do nakrájených buřtů a takto připravený buřt salát ponecháme 24 hodin v chladu odležet.

Buřt salát konzumujeme s chlebem, ale také, a to pozor, s nahrubo pokrájenými studenými brambory.