

Mexický rajčatový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Chilli paprička 1 ks
- Cibule 1 ks
- Červené fazole 400 g
- Koriandr 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 3 lžíce
- Rajče 600 g
- Česnek 1 stroužek
- Limetková šťáva 4 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata nakrájíme a zbavíme semínek. Cibuli nakrájíme na plátky. Fazole opláchneme a necháme okapat. Chilli papričku zbavíme semen a nakrájíme. Koriandr také nakrájíme a česnek oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.

Nakrájená rajčata smícháme v salátové míse s cibulí. Přidáme fazole a zamícháme.

Smícháme chilli papričku, koriandr, olivový olej, česnek, limetovou šťávu, sůl a pepř.

Zálivkou přelijeme salát a protřeseme. Hotový mexický rajčatový salát podáváme ihned nebo ho zakryjeme potravinářskou fólií a uložíme do chladničky.

Obměna: Místo čerstvé chilli papričky můžete použít 2 nakládané. Opláchněte je a nechte okapat. Místo červených fazolí zkuste použít zahradní boby.