

Salát cibulák

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Salátová okurka 1 ks
- Zakysaná smetana 125 ml
- Červená cibule 4 ks
- Jablko 2 ks
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupeme, omyjeme a nakrájíme na prstýnky, ty přendáme do mísy. Jablka oloupeme, nahrubo nastrouháme nebo nakrájíme na nudlička a pokapeme citronovou šťávou. Okurku oloupeme a nahrubo nakrájíme.

Do mísy s cibulí přidáme jablka a okurky. Zakysanou smetanu smícháme s cukrem a solí. Ochucenou smetanu smícháme se směsí cibule, jablek a okurek. Salát cibulák necháme vychladit a podáváme.

Salát cibulák podáváme s čerstvým pečivem.