Pekelně ostrý salát

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 1

- Olivový olej 1 lžíce
- Rajče 3 ks
- Cibule 1 ks
- Červená chilli paprička 1 ks
- Tvrdý sýr 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Omytá rajčata, cibuli a chilli papričku (cayenský pepř, habanero, jolokia) očistíme a nakrájíme na drobno. Zeleninu dáme do mísy.

Zeleninu zakápneme olivovým olejem. Přidáme čerstvě mletý barevný pepř, hrubou sůl a zasypeme nastrouhaným tvrdým sýrem. Pro dochucení přidáme pálivou chilli omáčku.

Pekelně ostrý salát podáváme s čerstvým pečivem. Výborný je ke grilovaným masům.