

Pikantní červený salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Olivový olej 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Červená paprika 1 ks
- Ředkvičky 1 ks
- Camembert 4 plátek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na salát použijeme výhradně čerstvou zeleninu, aby krásně voněl. Papriku očistíme jak je třeba, odstraníme semínka a rozkrájíme na malé kostičky. Ředkvičky omyjeme a rozkrájíme na kousky, stejně tak oloupaný česnek (větší stroužek). Camembert nakrájený na plátky nasekáme na hrubší kostky.

Zeleninu vsypeme do misky, promícháme s pár kapkami olivového oleje a camembertem - sýrem s bílou plísní. Můžeme nahradit i jiným sýrem. Pikantní červený salát okořeníme čerstvě nadrceným chilli, špetkou citronového pepře a solí.

Pikantní červený salát ihned podáváme jako lehkou svačinku s pečivem i bez. Před konzumací ještě výrazně posypeme oreganem.