

Pikantní salát z vepřového masa

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Paprika 2 ks
- Kapi 1 ks
- Eidam 100 g
- Pečené vepřové maso 400 g
- Rajče 2 ks
- Citrónová šťáva 2 lžička
- Cukr moučka 1 lžička
- Chilli koření 1 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Pikantní kečup 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Upečené vepřové maso a eidam nakrájíme na silnější proužky, přidáme očištěnou nakrájenou pálivou papriku bez jadérek, oloupaná rajčata nakrájená na osminky, na proužky nakrájenou kapii a dobře zamícháme.

Z pikantního kečupu, olivového oleje, cukru moučka, citronové šťávy, chilli koření a špetky soli připravíme dresink a zamícháme jej do salátu.

Pikantní salát z vepřového masa podáváme s pečivem podle chuti.