

Hovězí salát s kapary

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zelené salátové listy 300 g
- Cherry rajčata 180 g
- Nakládané pečené papriky 5 ks
- Hotový rostbíf 12 plátek
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Hrubozrnná hořčice 1 lžíce
- Kapary 1 lžíce
- Zelená petrželka 3 lžíce
- Olivový olej 5 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Zelené salátové listy 300 g
- Cherry rajčata 180 g
- Nakládané pečené papriky 5 ks
- Hotový rostbíf 12 plátek
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Hrubozrnná hořčice 1 lžíce
- Kapary 1 lžíce
- Zelená petrželka 3 lžíce
- Olivový olej 5 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na velký servírovací talíř naskládejte zelené lístky, rajčátka a papriky, navrch naaranžujte rostbíf.
2. Do misky vložte zbývající přísady, osolte a opepřete. Důkladně prošlehejte vidličkou, aby směs zhoustla. Přelijte přes salát s masem a podávejte.