

Paprikový salát s uzeninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Paprika 4 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Cibule 1.5 ks
- Uzenina 100 g
- **ZÁLIVKA**
- Ocet 2 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Hořčice 1 lžička
- Mletá paprika 1 lžička
- Cukr 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Papriky osolíme, odstraníme semena a semeníky, nakrájíme na nudličky a vložíme do salátové mísy. Přidáme na kostičky nakrájenou oloupanou okurku, nadrobno pokrájenou cibuli a na kostky nakrájenou zeleninu. Z octa, oleje, hořčice, mleté papriky, cukru a soli připravíme zálivku, vlijeme ji na připravenou salátovou směs a rozmícháme. Salát vychladíme, aby se suroviny rozleželi.