

Okurkový salát II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Bílý vinný ocet 125 ml
- Krupicový cukr 75 g
- Větší cibule, tence pokrájená 1 ks
- Okurky 2 ks
- Malé bazalkové lístky 2 hrst
- Na dresink: 1 ks
- Podmáslí 125 ml
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Nasekaná pažitka 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Nejprve udělejte dresink z podmáslí: všechny potřebné ingredience smíchejte v míse. Dejte stranou. Vinný ocet vlijte do rendlíku, vsypte cukr a míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Přidejte kolečka cibule a nechte je 10 minut zkřehnout. Vyjměte a osušte. Okurky omyjte a pokrájejte - některé na tenká kolečka, jiné na půlkolečka či špalíky. Pak je v míse smíchejte s cibulí a bazalkou a přelijte dresinkem z podmáslí.