

Duhový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Okurka 0.5 ks
- Červená paprika 1 ks
- Paprika - žlutá 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Rýžové nudle 1 balení
- Chilli omáčka 3 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Limetka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle uvařte dle návodu na balíčku a scedte.

Mezitím: Okurku i mrkev nakrájejte škrabkou na brambory na dlouhé tenké plátky. Odstraňte semínka z paprik a nakrájejte na tenké proužky. Zeleninu krátce (asi 1 minuta) orestujte na pánvi. Smíchejte si v misce limetkovou šťávu a nastrouhanou kůru, sladkou chilli omáčku a cukr. Pak smíchejte nudle se zeleninou a zakápněte dresingem.