

Kedlubnový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kedlubna 4 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Pálivá paprika 1 lžička
- Vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 ks
- Cibulová nať 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi rozehtřejeme máslo, vložíme tenké plátky kedlubny, krátce podusíme, vmícháme papriku a necháme vychladnout. Ocet, olej a cukr smícháme, přidáme lžici studené vody a vidličkou rozšleháme. Na mísu střídavě urovnáme listy čekanky a plátky kedlubny.

Cibuli nakrájíme na slabá kolečka, upravíme na salát a pokapeme zálivkou. Salát ozdobíme cibulovou natí a podáváme k masovým nebo zapékaným pokrmům.