

# Maďarský paprikový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 5

- Trvanlivý salám 200 g
- Paprika 3 ks
- Rajčata 4 ks
- Cibule 2 ks
- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Bílý vinný ocet 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Paprika - sladká 1 špetka

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Salám nakrájíme na kolečka a ta pokrájíme na proužky. Rozpůlíme papriky, odstraníme jadérka a lusky omyjeme. Pokrájíme na nudličky. Omytá rajčata rozdělíme na osminky. Oloupeme cibule, nakrájíme je na plátky a rozdělíme na kroužky.

Připravíme dresink. Smísíme olej s octem, osolíme, opepříme a dochutíme paprikou.

Zeleninu a salám vyrovnáme do větší salátové mísy, přelijeme dresinkem, promícháme a uložíme do chladničky. Hotový salát posypeme jemně pokrájenou pažitkou nebo petrželkou. Podáváme s bílým

pečivem potřeným slabou vrstvou másla.