

Paprikový salát s párkem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Paprika 6 ks
- Cibule 2 ks
- Párky 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Ocet 1 ks
- Sůl 1 ks
- Koření 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Párky nakrájíme na tenká kolečka, cibuli na půlkolečka a rozebereme ji na proužky, papriku nakrájíme na proužky. Na suché teflonové pánvi opečeme kolečka párků, přidáme cibuli a už jen krátce osmahneme, aby cibule mírně změkla. Do mísy dáme nakrájenou papriku, vychladlé párky s cibulí, přidáme olej, ocet, sůl a vše řádně promícháme. Podle chuti můžeme okořenit např. pepřem, sušenou bazalkou, oregánem apod. Já používám směs koření do salátů od firmy „Avokádo“. Letos mám nadbytek paprik, tak vymýšlím různé kombinace salátů. Toto je jedna z těch, které nám nejvíce chutnaly.