

# Pikantní cottage salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- Červená paprika 1 ks
- Sýr Cottage 180 g
- Mletá sladká paprika 0.5 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Cibule 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

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

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Cottage smícháme s mletou paprikou, nastrouhaným česnekem, solí a pepřem. Přidáme nadrobno pokrájenou, očištěnou, čerstvou, masitou papriku a cibuli. Ochutíme feferonkou dle vlastní chuti (kdo jak snese). Dobře promícháme, necháme krátce v chladu proležet a podáváme. Podáváme s čerstvým pečivem nebo opečeným česnekovým toustem či bagetkou.