

Pikantní okurkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Okurka 1 ks
- Mletý kmín 1 lžička
- Cukr 3 lžíce
- Ocet 3 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupanou okurku nakrájíme na trojitá co nejjemnější kolečka: dva řezy nedokrojíme do konce a třetím řezem dílek oddělíme. Tyto trojitá kolečka dáme do misky, osolíme opatrně promícháme a necháme chvíli odležet, aby pustila vodu. Vodu vylejeme a na okurku přidáme mletý kmín, cukr, ocet a olej. Vše opět opatrně promícháme a dáme do lednice odležet. Kolečka se můžou podávat jako obloha i jako salát.