Rajčatovo-paprikový salát

Kategorie: Zdravá strava

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 500 g
- Paprika 300 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Cukr krupice 1 lžíce
- Ocet 1.5 lžíce
- Voda 1 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata a papriky omyjeme, očistíme, pokrájíme na menší kousky a dáme do mísy. Cibuli jemně pokrájíme, přidáme do mísy, vše jemně osolíme, opepříme a zamícháme. Ve vodě rozmícháme cukr s octem(dle své chuti) a salát přelijeme. Salát necháme vychladit a podáváme.

Poznámka:

Zálivku můžeme vynechat a nahradit jí 2 lžícemi rostlinného oleje a octem balsamico dle chuti.