

# Salát z olomouckých tvarůžků

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Olomoucké tvarůžky 2 balíček
- Cibule 1 ks
- Paprika 1 ks
- Nakládané okurky 1 ks
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Tvarůžky nakrájíme na kousky, smícháme s cibulí rozkrájenou na nudličky a stejně nakrájenou okurkou a paprikou. Vše smícháme s česnekem utřeným se solí a pepřem, zakapeme olejem a přikryté necháme proležet v lednici. Velmi pikantní salát hodící se především k pivu.