

Salát ze syrových prasečích uší (Japonsko)

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Okurka 1 ks
- Ocet 1 ks
- Sůl 1 ks
- Sojová omáčka 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Vepřové maso (Prasečí ouška - dobře očištěná) 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Japonsko

Počet porcí: 4

Postup:

Okurka a zelí se nakrájí na velmi tenké proužky. Prasečí ouška se též nakrájí na tenké proužky, ouška jsou vlastně jemná chrupavka, která je potažená kůží.

Zelenina a ouška se smísí dohromady a ochutí se octem, solí a sojovou omáčkou.