

Slanečkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Slanečci 2 balení
- Cibule 1 ks
- Pepř mletý 1 špetka
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Slanečky vyndáme z oleje, necháme okapat a nakrájíme na malé kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na hrubo. Cibule může být hodně. Smícháme a hodně opepříme. Přidáme olej a ocet a znovu dobře promícháme. Uložíme do nějaké dózičky a necháme v ledničce tak 2-5 dnů odležet. Podáváme s chlebem.