

Thajský okurkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Citronová šťáva (citronka) 2 lžíce
- Voda 1 lžíce
- Cukr krystal 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Feferonka 2 ks
- Petrželka 1 lžíce
- Sůl 1 ks
- Okurka 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Thajsko

Počet porcí: 1

Postup:

V misce smícháme drobně nasekanou okurku, vodu, citronovou šťávu, cukr, sůl a dobře promícháme. Přidáme drobně nakrájenou cibuli a feferonky a znovu promícháme. Misku přikryjeme a necháme v ledničce dobře vychladit. Posypeme petrželkou a podáváme.