

Bulharský salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkové zelí 150 g
- Zelené papriky 100 g
- Rajčata 100 g
- Salátová okurka 100 g
- Hlávkové saláty 2 ks
- Cibule 100 g
- Sůl, pepř, ocet, cukr - dle chuti 1 ks
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné zelí nakrájíme na nudličky a vložíme asi na dvě minuty do vařící osolené vody. Pak zelí vyjmeme a necháme vychladnout. Mezitím připravíme ostatní zeleninu. Papriky omyjeme vcelku a nakrájíme na proužky (i se semeny), omytá rajčata nakrájíme na plátky, salát rozebereme na listy, omyjeme a nakrájíme také na nudličky. Oloupané okurky nastrouháme, cibuli nakrájíme nadrobno. Nakonec přidáme spařené vychladlé zelí. Osolíme, okořeníme pepřem, octem a podle chuti cukrem a přidáváme olej. Necháme asi 1 hodinu v chladu proležet a pak podáváme.