

Šopský salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- paprika 1 ks
- okurka 100 g
- balkánský sýr 100 g
- cibule 1 ks
- olivový olej 1 ks
- bulharské koření 1 ks
- sůl 1 ks
- rajče 4 ks
- petrželová nať 3 g
- pečená paprika 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Bulharsko

Počet porcí: 2

Postup:

Pečené paprikové lusky, cibuli, petržel a syrové paprikové lusky nakrájíme nadrobno. Očištěná rajčata a okurku (oloupanou) krájíme na kousky.

Všechno zamícháme dohromady a položíme na talíř.

Před podáváním zalijeme olivovým olejem a osolíme. Pokud máme, posypeme bulharským kořením. Navrch nastrouháme sýr. Ozdobíme zelenou petrželkou. Můžeme i feferonkou či růžičkou z rajčete.

