

Míchaný salát z Dalmácie

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- extra panenský olivový olej 0.15 l
- cibule 1 ks
- zelená paprika 2 ks
- hlávkové zelí 250 g
- rajče 4 ks
- salátová okurka 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- červený vinný ocet 1 ks
- vinný ocet 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Okurky a masitá rajčata nakrájíme na plátky, papriky, zelí a cibule na nudličky. Nakrájenou cibuli nejdříve opláchneme ve studené vodě, necháme odkapat a přidáme k ostatní zelenině.

Vše lehce osolíme, zalijeme olejem, trochou vinného octa, opepříme a dobře promícháme. Míchaný salát z Dalmácie připravujeme asi 2 hodiny před konzumací a nejlepší je ho ochutit bezprostředně

před podáváním.

Míchaný salát z Dalmácie podáváme s čerstvým pečivem.