

Rajčatový salát se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 1 lžička
- balzamikový ocet 1 ks
- olivový olej 1 ks
- bylinková sůl 1 ks
- rajče 2 ks
- střední červená cibule 0.5 ks
- **na ozdobu**
- olivy s paprikovou pastou 1 ks
- balkánský sýr 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenké proužky. Rajčata omyjeme a rozkrájíme na menší čtvrtky. V misce zeleninu promícháme.

Rajčata s cibulí dochutíme lžičkou cukru, balzamikovým octem a bylinkovou solí. Zakápneme olivovým olejem.

Salát dáme do misky a před podáváním posypeme olivami a balkánským sýrem, který jsme si nakrájeli na malé kostičky. Můžeme přesypat oblíbeným kořením nebo čerstvými bylinkami.

Rajčatový salát se sýrem podáváme spíše jako přílohu, hodí se k pokrmům z masa.