

Salát z hovězího masa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rajče 6 ks
- paprika 4 ks
- cibule 1 ks
- jablko 1 ks
- hovězí maso vařené 450 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- olej 1 ks
- ocet 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Papriky a rajčata omyjeme. Papriky zbavíme jadřinců a s rajčaty je pokrájíme na osminky. Zeleninu vložíme do salátové mísy.

Studené maso nakrájíme na kostičky, vložíme do mísy k paprice a promícháme.

Cibuli oloupeme a jemně posekáme najemno. Jablko opláchneme, zbavíme jadřince a pokrájíme na

plátky. Opět obojí přidáme do mísy, osolíme, opepříme, zakapeme olejem, ochutíme octem a jemně sekanou petrželkou, lehce promícháme a dáme do ledničky na půl hodiny odležet.

Vychlazený salát z hovězího masa podáváme s tmavým chlebem.