Šopský salát

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 2

- Rajčata 500 g
- Papriky 500 g
- Okurka 1 ks
- Cibule 3 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Balkánský sýr 250 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Papriky zbavíme jadřinců, rajčata použijeme tvrdá a nejraději dužnatá, okurku oloupeme. Zeleninu nakrájíme na větší kousky. Cibule oloupeme, překrojíme na polovinu a nakrájíme tenká půlkolečka. Nakrájenou zeleninu vložíme do mísy, pouze mírně osolíme (sýr je slaný), opepříme , zakápneme olejem, zamícháme a vložíme do ledničky vychladit. Před podáváním posypeme rozstrouhaným nebo rozdrobeným balkánským sýrem.
Podáváme ke grilovaným masům nebo jako lehkou večeři s pečivem.