

Cuketový salát I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 1 ks
- Rajčata 8 ks
- Zelené papriky 4 ks
- Jarní cibulka 1.2 svazek
- Ledový salát 1 ks
- Balkánský sýr 250 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Bílý jogurt 50 g
- Citronová šťáva 1 lžička
- Sůl, pepř -dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cuketu oloupeme a nakrájíme na kostky. Rajčata omyjeme a nakrájíme na dílky. Papriku rozpůlíme, zbavíme jadérek, omyjeme a nakrájíme na proužky. Cibulku očistíme, omyjeme a nakrájíme i s natí na kolečka. Salát omyjeme a listy natrháme. Balkánský sýr nakrájíme na kostky a vše dáme do mísy.

2. Smetanu smícháme s jogurtem, citronovou šťávou, osolíme a opepříme. Přidáme k zelenině do mísy a dobře promícháme. Salát podáváme s pečivem.

