

Šopský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Salátová okurka 1 ks
- Rajčata 4 ks
- Paprika žlutá 2 ks
- Olivový olej 1 lžička
- Citronová šťáva 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- černý pepř mletý 1 špetka
- Balkánský sýr 250 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Svačina

Země: Bulharsko

Postup:

Okurku oloupeme a nakrájíme na kostičky. Papriky očistíme a nakrájíme na tenké nudličky. Rajčata omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Vše promícháme a zalijeme směsí oleje, citronové šťávy, soli a pepře. V chladničce hodně vychladíme a před podáváním rozdělíme do misek a hustě posypeme jemně nastrouhaným balkánským sýrem.

