

Babiččin okurkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Voda 500 ml
- Cukr krupice 3 lžíce
- Ocet 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr a ocet dobře rozmícháme v uvedeném množství vody. Podle chuti zálivku osolíme a opeříme.

Salátovou okurku nastroháme nahrubo. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Okurku s cibulí smícháme. Přelijeme připravenou zálivkou a necháme uležet nejlépe do druhého dne.

Babiččin okurkový salát podáváme vychlazený. Babiččin okurkový salát nejlépe chutná ke kuřecímu masu, nebo k řízkům s vařeným bramborem.