

Šopský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Balkánský sýr 100 g
- Okurka 100 g
- Paprika 1 ks
- Pečená paprika 2 ks
- Petrželová nať 3 ks
- Rajče 4 ks
- Sůl 1 ks
- Bulharské koření 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

□ Pečené paprikové lusky, cibuli, petržel a syrové paprikové lusky nakrájíme nadrobno. Očištěná rajčata a okurku (oloupanou) krájíme na kousky.

Všechno zamícháme dohromady a položíme na talíř.

Před podáváním zalijeme olivovým olejem a osolíme. Pokud máme, posypeme bulharským kořením. Navrch nastrouháme sýr. Ozdobíme zelenou petrželkou. Můžeme i feferonkou či růžičkou z rajčete.

