

# Pikantní rajčatový salát II.

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Rajčata 500 g
- Citron 1 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Koriandr 1 lžíce
- Máta 1 lžíce
- Cukr - třtinový 1 špetka

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nakrájená rajčata dáme do velké plytké mísy a trošku zasypeme cukrem. Citron rozkrojíme podélně na poloviny, jednu polovinu odložíme stranou. Druhou část citronu podélně nakrájíme na 4 dílky. Dílky citronu i s kůrou najemno nakrájíme, pecky vyhodíme. Dílky nakrájeného citronu naaranžujeme na rajčata, navrch nasypeme nasekanou jarní cibulku, koriandr a mátu. Ze zbývajících polovin citronu vymačkáme šťávu a salát jí přelijeme. Salát podáváme ozdobený snítkami čerstvé máty.