



Okurkový salát s cuketou

Ingredience

okurka salátová: **1 ks**

malá cuketa: **1 ks**

cukr krupice: **2 KL**

ocet: **2 KL**

olivový olej: **2 KL**

sůl: **1 KL**

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Okurku i cuketu omyjeme a osušíme. Pokud mají tenkou a měkkou slupku, nemusíme je loupat, v opačném případě je oloupeme (na salát je však lepší používat mladé menší cukety). Obojí nastrouháme, osolíme a necháme asi 15 minut pustit vodu. Přidáme cukr, ocet, olej a špetku pepře (vše můžeme upravit...

Okurkový salát s cuketou - recept

Okurku i cuketu omyjeme a osušíme. Pokud mají tenkou a měkkou slupku, nemusíme je loupat, v opačném případě je oloupeme (na salát je však lepší používat mladé menší cukety). Obojí nastrouháme, osolíme a necháme **asi 15 minut pustit vodu**. Přidáme cukr, ocet, olej a špetku

pepře (vše můžeme upravit podle vlastní chuti).

Hotový **okurkový salát s cuketou** necháme **alespoň 1 hodinu uležet** v lednici a podáváme jako přílohu nebo osvěžující letní svačinu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí