



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 19. 06. 2012

Ředkvičkový salát

Ředkvičky nakrájíme na plátky, oloupanou cibuli na drobné proužky. Tvrdý sýr nakrájíme na kostičky a smícháme s ředkvičkami, cibulí a nadrobno...

Ředkvičkový salát - postup přípravy

Ředkvičky nakrájíme na plátky, oloupanou cibuli na drobné proužky. Tvrdý sýr nakrájíme na kostičky a smícháme s ředkvičkami, cibulí a nadrobno nakrájenou pažitkou. V jiné míse smícháme vinný ocet s hořčicí, přidáme špetku soli, čerstvě namletého černého pepře, špetku moučkového cukru a trochu oleje. Vše mírně našleháme metličkou, až se ingredience spojí.

Octovou zálivku nalijeme na ředkvičkový salát a necháme v ledničce uležet asi 1 hodinu. Podáváme s čerstvým pečivem.

Ředkvičkový salát je lehký pokrm jak dělaný na horké letní dny, ale můžeme jej podávat i jako přílohu k hlavnímu jídlu.

Tip: Chceme-li ředkvičkový salát podávat jako hlavní jídlo, můžeme do něj přidat 3 natvrdo uvařené vejce nakrájené na kostky a místo zálivky smíchat s bílým jogurtem a majonézou, které přidáme

v poměru 1:1.