

Ostrý okurkový salát



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 3

87 kalorií , 0 g cukrů , 7 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Jana Šimková

Odkaz: <https://srecepty.cz/ostry-okurkovy-salat>

Příprava

Okurku oloupeme, u mladé skleníkové můžeme slupku ponechat, nakrájíme na tenké plátky nebo nudličky. Na oleji opečeme chilli papričky, vyjmeme je a prochladlý ostrý olej nalijeme na okurky. Připravíme si zálivku. V misce rozšleháme ocet, sójovou omáčku, cukr, sůl, pepř a vodu. Když se cukr rozpustí, přelijeme nakrájené okurky zálivkou, promícháme a necháme v chladu rozležet. Můžeme zdobit pažitkou, petrželkou, pórkem.

Ingredience

- ✓ 1 okurka
- ✓ 1 lžíce octu
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžíce sojové omáčky
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ 0,5 dcl vody
- ✓ 3 chilli papričky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Salát