

Salát s hovězím masem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1945 kalorií , **1 g** cukrů , **44 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/salat-s-hovezim-masem>

Příprava

Omyté maso uvaříme v osolené vodě doměkka. Maso vyndáme a necháme zchladnout. Z vývaru můžeme uvařit polévku. Rajčata nařízneme do kříže a vložíme na chvíli do vařící vody, vyjmeme je a sloupneme slupku. Studené maso nakrájíme na nudličky, vložíme do mísy, přidáme okurky nakrájené také na nudličky, papriku nakrájenou na proužky, oloupaná rajčata nakrájená na malé kousky a cibuli nasekanou nadrobno. Vše promícháme, osolíme, opepříme a zalijeme zálivkou, kterou připravíme tak, že dobře smícháme olej s octem a troškou cukru. Nakonec do salátu vmícháme nadrobno nasekanou petrželku a salát necháme vychladit. Při servírování každou porci obložíme vejcem rozkrojeným na čtvrtinky.



Tip k receptu

Podáváme s čerstvým chlebem.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího masa
- ✓ 4 sterilované okurky
- ✓ 1 žlutá paprika
- ✓ 2 velká rajčata
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžíce octa
- ✓ asi 1/2 lžičky cukru
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 4 vejce uvařená natvrdo
- ✓ hrst petrželové nati

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod, Salát, Svačinka

