

ASIJSKÝ OKURKOVÝ SALÁT

Chod	Saláty
Příležitost	Grilování
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	
Počet osob	
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

salátové okurky	2 ks
směs se sezamovým semínkem	100 g
sůl	
Zálivka ↓	
rýžový ocet	2 lžíce
sójová omáčka	2 lžíce
sezamový olej	1 ½ lžíce
cukr	1 ½ lžíce
stroužek česneku	1 stroužek
chilli kousky	1 lžička

PŘÍPRAVA RECEPTU

Okurky nakrájejte na tenká kolečka a dejte do velké mísy. Osolte a promíchejte. Nechte stát asi

10 - 15 min., aby okurky pustily vodu. Tu pak slijte. Všechny ingredience na zálivku smíchejte dohromady a přidejte česnek nakrájený nadrobno a dosolte podle chuti.

Polovinu zálivky vmíchejte do okurek a dobře promíchejte. Zbytek nalijte na salát a posypte sezamovými semínky. Ihned podávejte.

TIP:

Do salátu můžete přidat na nudličky nakrájenou mrkev, červenou cibuli, salát Little Gem nebo jarní cibulku.