Šopský šalát :)

Potrebujeme: 2 rajčiny, 2 zelené papriky, 1 uhorku, 1 cibuľu, petržlenovú vňať, 4-5 ks olív, 150-200 g balkánskeho syra, 2 štipky soli, 1 polievkovú lyžicu octu, 1-2 polievkové lyžice oleja.

Postup: cibuľu nakrájame na veľmi tenké plátky, vložíme do veľkej misy a osolíme ju. Na plátky pokrájame uhorku a rajčiny a vložíme do misy s cibuľou. Všetko premiešame. Očistené papriky opečieme na panvici, opečené olúpeme a nakrájame na rezančeky. Spolu s olivami vložíme do misky. Pridáme olej a ocot a celú zmes opäť dôkladne premiešame. Na zmes nasypeme postrúhaný balkánsky syr. Celé to ozdobíme nakrájanou petržlenovou vňaťou a do stredu vloženou olivou.



Bulharské recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania