

# Sicilský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Balzamico 1 lžíce
- Rajče 4 ks
- Bylinky 1 hrst
- Žlutá paprika 1 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Bazalka 4 ks
- Ančovička 4 ks
- Červená paprika 1 ks
- Olivový olej 5 lžíce
- Kapary 1 lžíce
- Sušené rajče 4 ks
- Česnek 1 stroužek
- Pepř, sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Papriky rozkrojíme na poloviny, zbavíme je jádřinců a semínek a slupkou nahoru je dáme pod gril (do trouby), aby se opekly. Pak je dáme do igelitového pytlíku spařit a nakonec z nich stáhneme slupku. Z paprik nakrájíme proužky. Papriky můžou zůstat i se slupkou. Česnek očistíme a nakrájíme na plátky.

Proužky paprik opečeme na pánvi, aby změkly a necháme je vychladnout. Sušená rajčata nakrájíme na kousky. Čerstvá rajčata zbavíme měkkých středů se zrníčky. a nakrájíme je na plátky.

Připravíme si zálivku. Smícháme olej, ocet, citronovou šťávu a nasekané bylinky. Chuť a bylinky záleží na nás. Takže sůl a pepř podle naší chuti. Se solí ovšem pozor, protože kapary jsou poměrně slané.

Smícháme papriky, oboje rajčata a kapary. Salát rozdělíme do dvou misek (2 porce) , posypeme plátky česneku, ančovičkami , lístky bazalkou a nakonec jej zalijeme zálivku.

Salát můžeme ihned podávat.