

# Bulharský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Pepř, sůl 1 špetka
- Zelená paprika 250 g
- Rajče 250 g
- Tvarohový sýr 200 g
- Cibule 1 ks
- Salátová okurka 150 g
- Olivový olej 2 lžíce

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Bulharsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Papriky zbavené jadřinců nakrájíme na proužky. Omytá rajčata a salátovou okurku nakrájíme na plátky. Dáme do mísy a přidáme jemně nasekanou cibuli.

Vmícháme olej, osolíme a opeříme a necháme proležet v lednici.

Bulharský salát před podáváním posypeme nastrohaným tvarohovým sýrem. Bulharský salát podáváme vychlazený.