

Ostrý okurkový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 2

- Velká okurka 1 ks
- Třtinový cukr 1 lžička
- Rýžový ocet 1 lžíce
- Sůl (dle chuti) 1 špetka
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Sezamový olej 1 lžíce
- Zázvor nastrouhaný (kousek) 1 ks
- Česnek nasekaný najemno 2 stroužek
- Velká červená chilli paprička, nasekaná najemno 1 ks
- Jarní cibulka, nasekaná najemno 2 ks
- Koriandrové lístky 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Oloupanou okurku nakrájejte na půlkolečka. Dejte do mísy, zasypte cukrem, zastříkněte octem a přidejte větší špetku soli. Dejte na 30 minut do lednice. Mezitím ve velké míse smíchejte sójovou omáčku, sezamový olej, zázvor, česnek, chilli, jarní cibulku a koriandr. Okurku vyndejte z lednice, osušte, přidejte do mísy a promíchejte.