

Babiččin okurkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **salát**
- cibule 1 ks
- salátová okurka 1 ks
- **zálivka**
- ocet 3 lžíce
- cukr krupice 3 lžíce
- sůl 1 ks
- voda 500 ml
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr a ocet dobře rozmícháme v uvedeném množství vody. Podle chuti zálivku osolíme a opeříme.

Salátovou okurku nastroháme nahrubo. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Okurku s cibulí smícháme. Přelijeme připravenou zálivkou a necháme uležet nejlépe do druhého dne.

Babiččin okurkový salát podáváme vychlazený. Babiččin okurkový salát nejlépe chutná ke kuřecímu masu, nebo k řízkům s vařeným bramborem.