

Rajčatový salát s jalapeños



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

281 kalorií , **28 g** cukrů , **6 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatovy-salat-s-jalapeños>

Příprava

Rajčata a papričky nakrájíme na plátky. Meloun zbavíme slupky a pecek a vykrajujeme z něj kuličky pomocí vykrajovátko nebo nakrájíme na kostičky. Do olivového oleje přilejeme šťávu z citronu, vinný ocet a přidáme med. Okořeníme kmínem, solí a pepřem a vytvoříme zálivku, kterou přidáme k rajčatům, papričkám a melounu. Necháme marinovat 15 minut. Před podáváním posypeme koriandrem a hořčičným semínkem.

Ingredience

- 400g červených a 400g zelených rajčat
- 4 ks chilli papričky - jalapeños
- půlka žlutého melounu
- 1 avokádo
- 4 lžíce citronové šťávy
- 1 lžička hořčičného semínka
- hrst nasekaného koriandru
- půl lžičky římského kmínu
- sůl
- pepř
- 1 lžička medu
- olivový olej
- 3 lžíce vinný ocet

Kategorie

Česká, Léto, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rychlovka, Salát

