

Asijský okurkový salát se sezamovými semínky

• doba přípravy: 15 minut • doba chlazení: 30 minut • počet porcí: 4

INGREDIENCE

- 2 střední salátové okurky
- 1 menší červená cibule nebo několik šalotek
- 2-3 lžičce rýžového octa
- 1 lžičce sezamového oleje
- 1 lžička medu (nebo třtinového cukru)
- 2 lžičky sojové omáčky
- 1/2 lžičky soli
- 1 lžičce světlých sezamových semínek
- 1 lžička černých sezamových semínek (na ozdobu)
- 1-2 čerstvé červené chilli papričky (podle chuti a pálivosti)



POSTUP

1. nakrájíme si ingredience

Okurky omyjeme a nakrájíme na tenké plátky, které potom lehce osušíme v kuchyňských utěrkách, abychom je zbavili přebytečné vlhkosti. Pokud tento krok vynecháme, musíme počítat s tím, že během chlazení salátu okurky pustí trochu více vody. Cibulku nakrájíme na tenké proužky. Vše dáme do větší mísy.

2. smícháme si zálivku a ochutíme

Smícháme si zálivku z rýžového octa, oleje, medu, sojové omáčky a soli. Hotovou zálivku vlijeme k okurkám a cibulce a pořádně promícháme. Ochutnáme a dochutíme solí, medem, nebo rýžovým octem podle chuti.

3. orestujeme sezamová semínka

Sezamová semínka si krátce orestujeme na pánvi, aby se rozvinula jejich chuť.

4. přidáme semínka a chilli

Nakonec do salátu přidáme pokrájené chilli papričky a opražená sezamová semínka.

5. necháme vychladit a podáváme

Chladíme v lednici nejméně půl hodiny a podáváme.