

# Kluci v akci

## Mrkvový salát

4-6 porcí

Stůl připravený pro rodinu a pozvané přátele hýří nejen pestrostí chutí, ale i barev. Saláty se servírují v menších mističkách jako předkrm, podává se k nim pečivo - o šábese pletená houska, v jiný den třeba pita chléb.

1 kg mrkve  
1 červená čerstvá paprika  
šťáva z 1 citronu  
lžička římského kmínu  
lžička sladké papriky  
lžička soli  
50 ml olivového oleje

Očištěnou mrkev nakrájíme na kolečka nebo našikmo na asi 3 mm oválky, uvaříme ji doměkka na skus, scedíme a vložíme do mísy.

K mrkvi přidáme papriku nakrájenou na malé kostičky či proužky, ochutíme kořením, citronovou šťávou a olejem. Vše promícháme a necháme v lednici vychladit.