

Celerový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 1 ks
- Celer 500 g
- Hořčice 1 lžička
- Petrželka 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Majonéza 60 g
- Ocet 5 kapka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Celer nastrouháme na jemné nudličky. Ty osolíme, opepříme, pokropíme citronovou šťávou a necháme v ledničce nejméně 2 hodiny uležet.

Hotový celerový salát před podáním smícháme s majonézou zředěnou několika kapkami octa, hořčicí a posypeme ho jemně nakrájenou petrželkou.

Celerový salát podáváme vychlazený.