

Salát z bílé ředkve

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Jarní cibulka 3 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Bílá ředkev 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ředkev oloupeme a nakrájíme na kolečka. Papriky omyjeme, zbavíme jadérek a nakrájíme na proužky. Jarní cibulku očistíme a jemně i s natí usekáme.

Z majonézy, zakysané smetany a cibulky vymícháme zálivku, kterou podle chuti osolíme a opepříme.

Ve větší míse promícháme nakrájenou zeleninu s majonézovou zálivkou a salát necháme asi 15 minut vychladit. Potom ihned podáváme.

Salát z bílé ředkve servírujeme jako přílohu ke grilovaným masům. Chutná i samostatně s pečivem jako lehká svačina nebo večeře.

