

Míchaný salát se sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Eidam 50 g
- Ředkvičky 1 svazek
- Jarní cibulka 1 svazek
- Pepř, sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Kedlubna 1 ks
- Worcesterská omáčka 1 ks
- Hořčice 1 lžička
- Sterilované okurky 2 ks
- Kysaná smetana 4 lžíce
- Pórek 1 ks
- Šunkový salám 50 g
- Majonéza 2 lžíce
- Vlašské ořechy 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ředkvičky, pórek, kedlubny, nakládané okurky a naťovou cibuli omyjeme a nakrájíme na kostičky.

Přidáme nadrobno nakrájený sýr, salám a nadrobno posekané ořechy. Vše promícháme se smetanou,

majonézou a hořčicí, dochutíme citronovou šťávou, solí, pepřem a worcestrovou omáčkou.

Míchaný salát se sýrem ozdobíme řeřichou nebo pažitkou a na chvíli dáme do chladničky uležet.
Míchaný salát se sýrem podáváme s čerstvým pečivem.