

Přílohový salát z kořenové zeleniny

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cukr krupice 1 lžička
- Celer 300 g
- Olej 2 lžíce
- Jarní cibulka 4 ks
- Petržel 1 ks
- Petrželová nať 1 lžíce
- Mrkev 4 ks
- Ocet 1 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu oloupeme, nakrájíme na plátky, cibulku nakrájíme na proužky.

Připravíme si zálivku z oleje, soli, cukru, octa a petrželky.

Nakrájenou zeleninu promícháme se zálivkou.

Salát z kořenové zeleniny podáváme jako přílohu k pečenému masu.