

Celerový salát s ředkvičkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Celer 1 ks
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka
- Petržel 1 hrst
- Pažitka 1 hrst
- Sterilovaná kukuřice 1 plechovka
- Ředkvičky 1 svazek
- Cottage 1 kelímek
- Hlávkový salát 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Umytý celer nastroháme na hrubším struhadle na nudličky. Ředkvičky nakrájíme na půlměsíčky. Pažitku a petržel nakrájíme na malé kousky. Z kukuřice vylijeme nálev. Všechnu zeleninu smícháme dohromady.

Ze sýru cottage uděláme dresink - okořeníme solí, pepřem a přidáme lžičku citronové šťávy. Cottage přimícháme k zelenině. Celerový salát s ředkvičkami necháme alespoň hodinu vychladit v lednici.

Celerový salát s ředkvičkami podáváme s pečivem a zdobíme listem salátu.

