

Salát z hermelínu

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hermelín 2 ks
- Šunka 200 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Jarní cibulka 3 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hermelíny nastrouháme nahrubo. Přidáme smetanový jogurt, na nudličky pokrájenou šunku, na kostičky pokrájenou sterilovanou okurku a jemně pokrájenou cibulku i s natí.

Salát z hermelínu zvolna promícháme, podle chuti osolíme, opepříme a zakápneme citronem. Necháme v chladu uležet.

Salát z hermelínu mažeme na veky nebo toasty, poprášíme sladkou paprikou, poklademe kolečky vejce natvrdo a ozdobíme lístkem máty. Salát z hermelínu podáváme vychlazený.

