

Kedlubnový salát s křenem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Křen 1 lžíce
- Jablko 1 ks
- Kedlubna 5 ks
- Voda 2 lžíce
- Olej 1 lžička
- Cukr 1 ks
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubny oloupeme. Jablko omyjeme, rozčtvrtíme a zbavíme jádřinců. Měsíčky jablek nastrouháme tak, že nám zůstane slupka v prstech - dužinou ke struhadlu. Jablka i kedlubny nastrouháme nahrubo.

Křen oloupeme a nastrouháme najemno. Připravíme si zálivku. Do vody přidáme olej, citronovou šťávu a podle chuti cukr a sůl.

Jablka promícháme s křenem a kedlubnami. Salát zalijeme zálivkou a necháme asi 20 minut rozležet.

Kedlubnový salát s křenem podáváme vychlazený. Hodí se k masitým jídlům nebo jako lehká pikantní svačina.