

Sýrový salát s jablky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 svazek
- Jablko 2 ks
- Camembert 100 g
- Uzený sýr 100 g
- Čínské zelí 500 g
- Pikantní hermelín 100 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Bílý jogurt 1 ks
- Majonéza 100 g
- Citrónová šťáva 4 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čínské zelí obereme od zvadlých listů, vykrojíme košťál a nakrájíme na drobno. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostky. Jarní cibulku omyjeme a nakrájíme na kolečka. Všechny druhy sýra nakrájíme na kostičky.

Zálivka: smícháme jogurt s majonézou, ochutíme citronovou šťávou.

V míse smícháme jablka, zelí, cibulku a všechny druhy sýra. Promícháme, podle chuti osolíme, přelijeme zálivkou a znovu promícháme. Dáme vychladit do lednice. Podáváme s celozrným pečivem.