

Květákový salát s masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Květák 1 ks
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Majonéza 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks
- Vepřová krkovice 200 g
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve opečeme vepřové maso. Můžeme ho několik hodin před přípravou naložit, aby jeho chuť v salátu nezanikla. Maso necháme vychladnout a nakrájíme je na kostky.

Očištěný a opraný květák rozebereme na růžičky, uvaříme v osolené vodě a necháme okapat. V míse dobře promícháme majonézu, zakysanou smetanu, ušlehanou smetanu, jemně nakrájenou pažitku, několik kapek citronové šťávy, mletý pepř a sůl.

Nakonec přidáme růžičky salátu a nakrájené vepřové maso. Salát promícháme a dáme vychladit. Pak můžeme podávat.

