

Mrkvový salát s Hermelínem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Bílý jogurt 1 ks
- Mrkev 5 ks
- Hermelín 1 ks
- Podmáslí 100 ml
- Olej 3 lžíce
- Cukr krupice 1 ks
- Ocet 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mrkev očistíme, oškrábeme a na jemném struhadle nastrouháme. Zakápneme olejem a dáme chvíli do lednice odležet.

Mezitím si připravíme z podmáslí, jogurtu, soli, cukru a pár kapek octa zálivku, kterou lehce vmícháme do odleželé mrkve.

Nakonec přidáme na kostičky nakrájený Hermelín.

Mrkvový salát s hermelínem podáváme dobře vychlazený s tmavým chlebem.

