

# Májový salát

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Sterilované žampiony 120 g
- Zelená cibule 2 ks
- Hlávkový salát 2 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Sladká smetana 2 lžíce
- Tatarská omáčka 125 g
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Žampiony scedíme a necháme okapat. Cibulky očistíme a spolu s natí je nasekáme najemno.

Omytý hlávkový salát rozebereme na jednotlivé listy a rozložíme do mísy. Povrch posypeme jemně sekanou cibulkou s natí a plátky sterilovaných žampionů.

Zálivku si připravíme smícháním smetany s tatarskou omáčkou a ochutíme ji solí a citronovou šťávou.

Takto připraveným dresinkem přelijeme připravenou salátovou mísu a podáváme.

Salát můžeme podávat samostatně nebo jako přílohu k restovaným masům.