

Salát z míchaných klíčků

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Uzený losos 100 g
- Hlávka listového salátu 1 ks
- Citrón 1 ks
- Míchané klíčky 200 g
- Rajče 100 g
- Žampiony 100 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Zakysaná smetana 150 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z citronu vymačkáme šťávu.

Klíčky prolijeme v sítku studenou tekoucí vodou a necháme dobře okapat.

Salát opereme a natrháme na kousky. Žampiony omyjeme, očistíme, naplátkujeme a ihned zakapeme citronem, aby nezžhnely. Omytá rajčátka rozčtvrtíme. Lososa nakrájíme na malé kousky.

Na zálivku smícháme smetanu s křenem a ochutíme solí a bílým pepřem.

Na talíř rozložíme salát, na něj navršíme klíčky, které poklademe žampiony a rajčaty. Zakapeme připraveným dresinkem a ozdobíme kousky lososa.

Ihned podáváme.