

Mrkvový křen s jablky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Cukr krupice 1 ks
- Jablko 200 g
- Strouhaný křen 1 ks
- Mrkev 300 g
- Sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks
- Voda 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Mrkev a jablka oloupeme. Oboje nastrouháme najemno. Křen také oloupeme a podle chuti jej přiměřené množství nastrouháme.

Křen, jablka i mrkev smícháme. Zakapeme citronovou šťávou, lehce osolíme a dochutíme cukrem.

Nakonec vmícháme dvě lžíce vody a dáme vychladit.