

Zeleninový salát s meduňkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ředkvičky 1 svazek
- Cibule 5 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Hlávkový salát 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Cukr 1 špetka
- Meduňka 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vajíčka uvaříme natvrdo, oloupeme a vychladlá je posekáme. Všechnu zeleninu očistíme a kromě salátu ji nakrájíme nadrobno. Salát nakrájíme na nudličky. Meduňku opereme, osušíme, nasekáme a stranou odebereme 2 lžíce.

Nakrájenou zeleninu dáme do mísy, ochutíme solí, cukrem, pepřem, přidáme olej a citronovou šťávu. Nakonec vmícháme jogurt a sekaná vejce. Hotový zeleninový salát posypeme pokrájenou meduňkou.

Zeleninový salát s meduňkou vychladíme a můžeme podávat. Vhodnou přílohou je čerstvé tmavé pečivo.