

Salát se zálivkou z nivy

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kysaná smetana 150 ml
- Čínské zelí 1 ks
- Rajče 100 g
- Niva 50 g
- Smetana 4 lžíce
- Vlašské ořechy 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Brambory 300 g
- Žlutá paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory očistíme a dáme vařit. Čínské zelí omyjeme a necháme okapat. Natrháme ho na malé kousky. Rozkrájíme rajčata a papriku. Scedíme brambory a nakrájíme je na malé kostičky. Ušleháme si kysanou smetanu dohladka, přidáme šlehačku, najemno nastrouhanou nivu a promícháme. Osolíme a opepříme. Zeleninu rozdělíme na talíře, přelijeme zálivkou a posypeme ořechy, které jsme si nasekali nahrubo.