

Křehký salát z kedluben

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Citrón 1 ks
- Mléko 3 lžíce
- Kedlubna 8 ks
- Kopr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 1 ks
- Kysaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Očistíme kedlubny a pokrájíme je na menší plátky. Kůru z citronu nastrouháme a vymačkáme z něj šťávu. Mrkev nastrouháme nahrubo, dáme do mísy, přidáme smetanu, majonézu, mléko, citronovou šťávu a kůru. Nakonec přidáme kedlubny a osolíme a opepříme. Vše dobře promícháme a necháme vychladit. Kopr pokrájíme nadrobno, vmícháme před podáváním do salátu.