

Salát z májovek

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 1 ks
- Májovky 300 g
- Cukr krupice 1 lžička
- Voda 750 ml
- Ocet 3 lžíce
- Ušlehaná smetana 2 lžíce
- Ementál 200 g
- Rajče 1 ks
- Petržel 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vodu s cukrem, solí i octem přivedeme k varu, vhodíme očištěné májovky a 20 minut je povaříme. Vychladlé rozkrájíme na nudličky.

Nudličky hub smícháme s nahrubo strouhaným sýrem a promícháme s majonézou i šlehačkou.

Podle chuti přisolíme a zakápneme citronovou šťávou.

Necháme 15 minut "rozložit", ozdobíme rajčaty i petrželkou a podáváme s bílým pečivem.