

Hlávkový salát s hořčicí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Cukr 1 lžička
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salát umyjeme, necháme okapat a nakrájíme na jemné nudličky.

Zálivku připravíme tak, že smícháme citronovou šťávu, olej, utřený česnek, hořčici. Směs dochutíme solí, pepřem a ušleháme vidličkou na hustou kaši.

Hlávkový salát s takto připravenou zálivkou důkladně promícháme, necháme chvíli uležet a podáváme.

Hlávkový salát s hořčicí podáváme jako přílohu nebo samostatně.