

Kedlubnový salát s pečenými brambory

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Petržel 1 ks
- Česnek 1 ks
- Brambory 1 kg
- Kedlubna 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Okurka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Cukr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zeleninu očistíme a omyjeme.

Salátovou okurku nastroháme na hranolky, kedlubnu na jemné nudličky a papriku na drobné kostičky.

Promícháme jogurt a citrónovou šťávou. Dochutíme solí, pepřem, cukrem.

Zeleninu smícháme s připraveným dresinkem, posypeme petrželkou nebo podle chuti jinými bylinkami a dáme vychladit.

Mezitím ve slupce upečeme brambory, omastíme, ochutíme česnekem a podáváme se salátem.