

Lahůdkový salát s chřestem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 2 ks
- Pažitka 1 svazek
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Bílý jogurt 150 g
- Majonéza 2 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Jablko 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Petržel 1 ks
- Vařený chřest 250 g
- Měkký salám 250 g
- Nastrouhaný křen 1 lžička
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jogurt dáme do salátové mísy, smícháme s majonézou, hořčicí a okořeníme. Omáčku ochutíme, přidáme jemně nakrájenou pažitku. Salám a cibuli oloupeme, omyté jablko, rajče rozkrojíme a zbavíme jader. Všechno včetně chřestu nakrájíme na nudličky a smícháme.

Salát dochutíme a před podáváním krátce promícháme, připravíme k servírování.

Vejce uvařená natvrdo oloupeme, rozkrojíme na šest dílků a salát jimi ozdobíme.

Salát s chřestem můžeme nechat odležet. Podáváme vychlazený, nikoliv však ledový.