

Mrkvový salát s křenem a smetanou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysaná smetana 1 dl
- Mrkev 1 kg
- Petržel 1 ks
- Citrón 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Křen 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křen a mrkev nejdříve oškrábeme, omyjeme a poté najemno nastrouháme. Zeleninu vložíme do misky, ochutíme cukrem, citronovou šťávou, solí. Dobře promícháme.

Salát vychladíme a těsně před podáváním spojíme se smetanou, podle chuti ještě přisolíme.

Mrkvový salát s křenem a smetanou zdobíme sušenou petrželkou a kolečkem citronu.