

Kedlubnový salát se sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ementál 200 g
- Kedlubna 4 ks
- Pažitka 1 svazek
- Pikantní hořčice 2 lžíce
- Bílý jogurt 150 ml
- Hořčičné semínko 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubny oloupeme a nakrájíme na tenké nudličky. Pažitku propereme a také pokrájíme na přibližně 3 cm dlouhé kousky. Sýr rozkrájíme na malé proužky.

Vše vložíme do misky, zasypeme drceným barevným pepřem a dáme do lednice vychladit.

Hořčici promícháme s bílým jogurtem, hořčičným semínkem a vidličkou našleháme.

Salát vyjmeme z lednice a podáváme, avšak zálivku servírujeme ve zvláštní misce.