

Pórkový salát s jablky a smetanovou zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 300 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Jablko 4 ks
- Cukr 1 lžíce
- Petržel 2 lžíce
- Citrónová šťáva 5 lžíce
- Smetana 1 l
- Vlašské ořechy 50 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílou (popřípadě i nazelenalou) část pórků nakrájíme na tenoučké plátky. Pečlivě opláchneme vodou. Jablka oloupeme a kolem jádřince nastrouháme na hrubém struhadle. Jablka smícháme se 3 lžícemi citrónové šťávy. Přidáme pórek, vlašské ořechy nasekané nadrobno a promícháme.

Salát urovnáme do misek vyložených listy hlávkového salátu.

Ze smetany a 2 lžic šťávy z citronu ušleháme hustý krém, který dochutíme cukrem, solí a petrželkou.

Lžíci smetanové zálivky navršíme na salát z pórků s jablky a ihned podáváme.