

Šunkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 3 lžíce
- Květák 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Ocet 3 lžíce
- Hrášek 500 g
- Kedlubna 1 ks
- Hořčice 1 lžička
- Vařená šunka 250 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očistíme květák, rozdělíme na růžičky a vložíme do vařící vody asi na 7 minut. Mrkev i kedlubnu očistíme, omyjeme a mrkev nakrájíme na tenké plátky, kedlubnu nasekáme na kostičky. Očištěný hrášek vložíme do vařící vody na 3 minuty.

Připravíme si salátovou zálivku. Zvlášť smícháme ocet, olej, hořčici, sůl a pepř se sekanou petrželkou.

K zelenině přidáme nakrájenou šunku, okořeníme omáčkou a salát můžeme podávat, případně ještě

vychladit.