

Drůbeží salát s celerem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Celer 100 g
- Olej 1 lžíce
- Pečené drůbeží maso 250 g
- Hořčice 1 lžička
- Ocet 1 lžička
- Jablko 3 ks
- Citrón 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vychladlé maso nakrájíme na nudličky, celer očistíme a nastrouháme na slzičkovém struhadle, oloupaná jablka nakrájíme na kostičky.

Vše smícháme, zakapeme citronovou šťávou a zalijeme nálevem z octa, hořčice, oleje, mletého pepře a soli.

Drůbeží salát podáváme s pečivem, můžeme míchat i s těstovinami.