

Sýrový salát s uzenáčem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Petržel 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Uzenáč 2 ks
- Strouhaný sýr 200 g
- Jablko 2 ks
- Sladkokyselá okurka 2 ks
- Hořčice 1 lžička
- Ocet 3 lžička
- Olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvrdý sýr si nastrouháme, jablka očistíme a rovněž nastrouháme na větším struhadle. Cibuli očistíme, nakrájíme na malé kostičky. Také nakrájíme na menší kostičky sladkokyselou okurku. Vše dobře promícháme.

Nálev připravíme z octu, oleje, hořčice a nadrobno nakrájené petrželky. Dobře promícháme a nálevem zalijeme připravené ingredience. Ještě osolíme a opepříme.

Nakonec do směsi vmícháme kousky uzenáče, vychladíme a podáváme s pečivem čerstvým či

opékaným.