

Bylinkovo-sýrový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Plísňový sýr 40 g
- Jablko 1 ks
- Tvrdý sýr 30 g
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Kečup 1 lžíce
- Sušený zázvor 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvrdý sýr nakrájíme na malé kostičky. Jablko omyjeme, očistíme, vykrojíme jádřinec a nakrájíme na malé kousky. Do větší mísy dáme sýr, jablko, plísňový sýr a vše smícháme.

List salátu omyjeme, osušíme a připravíme na něj sýrovou směs.

Zakysanou smetanu v menší misce smícháme s kečupem, citronovou šťávou, sušeným zázvorem a

kořením.

Bylinkovo-sýrový salát zdobíme pažitkou a nakrájenými rajčaty. Vhodná příloha je celozrnný chléb.