

Sledový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 200 g
- Libové hovězí maso 400 g
- Bílý vinný ocet 3 lžíce
- Nakládané okurky 4 ks
- Nakládané sledřové řezy 8 ks
- Petržel 1 svazek
- Kyselá jablka 200 g
- Cukr 1 špetka
- Nasekané vlašské ořechy 100 kg
- Pepř, sůl 1 špetka
- Vařená červená řepa 250 g
- Vejce 2 ks
- Vařené brambory 500 g
- Zakysaná smetana 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a vychladíme.

Vařené hovězí maso nakrájíme na kostičky. Sledřové řezy máčíme 30 minut ve vodě. Osušíme je a

nakrájíme na kostičky.

Vařené brambory oloupeme. Jablka a vařenou červenou řepu rovněž oloupeme. Jablka zbavíme jádřinců a podobně jako řepu nakrájíme na kostičky. Přísady promícháme. Přimícháme hovězí maso, sledě a ořechy.

Ze zakysané smetany, majonézy, octa, soli, pepře a cukru rozmícháme zálivku. Lehce ji vmícháme do salátu a necháme nejméně 4 hodiny odležet v chladu.

Sledový salát upravíme na mísu. Natvrdo vařená vejce oloupeme a rozkrojíme na osminky. Salát ozdobíme vejci a snítkami petrželky. Podáváme s rozpečenou bagetou.