

Mrkvový salát s tymiánem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 4 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Dijónská hořčice 1 lžíce
- Cukr moučka 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Tymián 2 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev očistíme a nastrouháme na hrubším struhadle.

Smícháme olej, citronovou šťávu, cukr, hořčici, pepř, sůl i tymián. Množství přísad volíme podle chuti, ale tymiánem nemusíme šetřit.

Zálivkou přelijeme nastrouhanou mrkev, promícháme a necháme v chladu minimálně hodinu rozležet.