

Salát Waldorf

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jablko 100 g
- Sterilovaný celer v oleji 150 g
- Vlašské ořechy 50 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Smetana 100 g
- Majonéza 50 g
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlávkový salát rozebereme na listy, ty důkladně omyjeme a nakrájíme je na nudličky. Jablka oloupeme a bez jádřinců nakrájíme na kostičky. Sterilovaný celerový salát podle potřeby také nakrájíme na kostičky. Ořechy nasekáme nahrubo.

Připravíme si zálivku. Majonézu smícháme se smetanou a podle chuti zálivku ochutíme citronovou šťávou, solí a cukrem.

V míse smícháme hlávkový salát s jablky a celerem. Přidáme ořechy a salát Waldorf spojíme zálivkou

z majonézy. Salát Waldorf důkladně promícháme a necháme vychladit.

Salát Waldorf podáváme samostatně jako hlavní chod nebo jako přílohu k masům. Do salátu můžeme přidat i vařené brambory nakrájené na kostičky.