

Rajčatový salát s jogurtovou majonézou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 30 g
- Sterilované okurky 50 g
- Majonéza 50 g
- Bílý jogurt 100 g
- Pažitka 1 snítka
- Rajče 350 g
- Ocet 1 ks
- Cukr 1 ks
- Worcester 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Rajčata, sterilované okurky a cibuli nakrájíme na kolečka. Pažitku opereme, osušíme a nasekáme.

V míse smícháme rajčata a okurkami a cibulí. Přidáme sekanou pažitku. Základ salátu promícháme s bílým jogurtem, majonézou, solí, pepřem, octem, cukrem a několika kapkami worcesterské omáčky podle chuti.

Rajčatový salát s jogurtovou majonézou důkladně zamícháme a dáme vychladit.

Vychlazený rajčatový salát s jogurtovou majonézou podáváme jako přílohu k masům nebo jako samostatný chod v parných letních dnech.