

Salámový salát s okurkami, ředkvičkami a pažitkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám 400 g
- Salátová okurka 1 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Jogurt 150 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Mléko 6 lžíce
- Čerstvý sýr 75 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Točený nebo měkký salám nejdříve oloupeme a pak nakrájíme na hodně tenká kolečka. Okurku a též ředkvičky nařežeme na plátky, pažitku nasekáme na roličky.

Sýr hladce vyšleháme nejprve s mlékem, potom s jogurtem. Dresink dochutíme solí, pepřem a paprikou. Salám, zeleninu a jogurtový dresink promícháme a servírujeme.

Salámový salát s okurkami, ředkvičkami a pažitkou podáváme na omytých salátových listech. Pažitku opereme, osušíme, nasekáme a nasypeme na salát.