

# Letní salát s bylinkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kopr 1 ks
- Bílá ředkev 1 ks
- Řeřicha 1 ks
- Jablečný ocet 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ředkvičky 1 svazek
- Cibule 2 ks
- Petržel 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Kedlubny 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Brambory 500 g
- Vejce 4 ks
- Kerblík 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Uvařené brambory oloupeme i s vejci, brambory nakrájíme na plátky, vejce rozčtvrtíme. Veškerou zeleninu očistíme a nakrájíme na plátky a bílou ředkev na malé hranolky. Salát natrháme na kousky

a dáme do mísy, bylinky nasekáme. Smícháme olej, ocet, sůl, pepř a část bylinek. Brambory, cibulku, ředkvičky, kedlubnu, ředkev a vejce naskládáme do mísy na salát, zalijeme dresinkem a posypeme bylinkami.