

Rajčatový salát s ementálem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 150 g
- Smetana 2 dl
- Tvrdé rajče 400 g
- Ementál 250 g
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Petržel 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata spaříme ve vroucí vodě, oloupeme a nakrájíme na plátky. Sýr nakrájíme na nudličky, vložíme do mísy spolu s rajčaty a nadrobno nakrájenou cibulí.

Majonézu smícháme se smetanou, přidáme sůl, pepř, čerstvě vymačkanou citronovou šťávu podle chuti. Nalijeme na salát a dáme do chladničky.

Před podáváním posypeme salát nakrájenou petrželkou.