

Salát s kapary

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Hořčice 1 lžička
- Endivie 1 ks
- Máslo 1 ks
- Vinný ocet 1 lžíce
- Jogurt 2 lžíce
- Toustový chléb 1 plátek
- Červená paprika 1 ks
- Kapary 1 lžíce
- Petržel 1 ks
- Hlávkový ledový salát 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Saláty rozebereme na listy, opereme a necháme okapat, natrháme na kousky a dáme do mísy. Papriku nakrájíme na kousky a přidáme k salátu, petrželku nasekáme nadrobno. Toustový chléb nakrájíme na kostičky a na másle ho opečeme dozlatova. Jogurt s hořčicí utřeme do hladkého krému, dochutíme solí a pepřem, nakonec do dresinku přidáme olej, kapary s petrželkou přidáme do dresinku a nalijeme na salát, posypeme osmaženými krutonky.

