

Pestrý salát se smetanou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílé zelí 1 ks
- Vařená červená řepa 1 ks
- Celer 1 ks
- Rajče 3 ks
- Okurka 1 ks
- Kysaná smetana 2 dl
- Hlávkový salát 1 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny druhy zeleniny očistíme, omyjeme a podle potřeby oloupeme. Zeleninu nakrájíme na nudličky.

Zeleninu smícháme v míse, přidáme citronovou šťávu, sůl, pepř a olej, nejlépe olivový. Nakonec zalijeme smetanou a ingredience spojíme.

Pestrý salát podáváme s čerstvým chlebem. Salát lze doplnit i natvrdo uvařenými vajíčky. Zdobíme omytými a nakrájenými ředkvičkami a listy hlávkového salátu.