

Salát s rostbífem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka 1 ks
- Křen 1 ks
- Rajče 150 g
- Smetanový jogurt 200 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Červená čekanka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Rostbif 12 plátků
- Dubníček salát 1 ks
- Meruňková zavařenina 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

saláty natrháme, okurku nakrájíme na plátky a rajčata podle velikosti také nakrájíme. Smícháme jogurt, cit. šťávu, sůl, pepř a zavařeninu, křen nastrouháme na hoblinky, kterými potom salát posypeme a trochu nastrouháme do zálivky. Plátky masa svineme a rozdělíme na talíře, saláty promícháme s rajčaty a okurkou a rostbif jimi obložíme. Pokapeme zálivkou a posypeme křenem.