

Lahůdkový salát s chřestem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 3 ks
- Jablko 1 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Dušená šunka 250 g
- Sterilovaný chřest 250 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Pažitka 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Strouhaný křen 1 lžička
- Majonéza 2 lžíce
- Bílý jogurt 150 g
- Cukr krupice 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozmícháme si jogurt, majonézu, hořčici, křen, opepříme a osolíme dle chuti. Přidáme jemně nasekanou pažitku.

Cibuli a šunku oloupeme, jablko a rajčata rozkrojíme a zbavíme jader. Vše, včetně chřestu nakrájíme

na nudličky a promícháme se zálivkou.

Vejce oloupeme, rozdělíme na měsíčky, kterými salát před podáváním zdobíme.

Salát je vynikající chlazený, ale nesmí být ledový.