

Kedlubnový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 200 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Citrón 1 ks
- Kedlubny 750 g
- Muškátový oříšek 1 ks
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané kedlubny nastrouháme na hrubém struhadle, promícháme s tatarskou omáčkou a zakysanou smetanou.

Kedlubnový salát ochutíme citronovou šťávou a muškátovým oříškem. Osolíme, opepříme a před konzumací necháme kedlubnový salát vychladit.