

Salát z vepřové pečeně

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 2 ks
- Majonéza 3 lžíce
- Kysaná smetana 3 lžíce
- Jablko 250 g
- Vepřová pečeně 250 g
- Citrón 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Studenou vepřovou pečení si pokrájíme na malé kousky. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na malé dílky. Jedno neloupané jablko zbavené jádřince si odložíme na ozdobu. Salát rozebereme na jednotlivé listy, opláchneme, okapeme a 4 pěkně vypadající listy také odložíme stranou. Zbýlý salát nakrájíme na nudličky.

Z citronu si vymačkáme čerstvou šťávu.

V míse promícháme připravené kousky masa, jablek a salátu, vmícháme majonézu, kysanou smetanu, ochutíme solí, citronovou šťávou a dáme do lednice vychladit.

Na talíř rozložíme odložený list salátu, navrstvíme porci vychlazené dobroty, salátu z vepřové pečeně, a ozdobíme čtvrtkou odloženého jablka.

Salát servírujeme s celozrnným pečivem.