

Slanečkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Jablko 2 ks
- Kopr 1 ks
- Kysaná smetana 250 ml
- Smetana 200 ml
- Jalovčinky 5 ks
- Slaneček 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slanečky máčíme asi půl dne ve studené vodě, potom vyřízneme filety, vykostíme a znovu omyjeme, pokrájíme na malé kousky. Cibuli rozkrájíme na kolečka a rozdělíme jí na prstýnky. Jablka nakrájíme na malé osminky. Smetanu smícháme s 300 ml vody, přidáme maso, cibuli a jablka. Přidáme bobkový list a jalovčinky, vše necháme 24 hodin odležet. Potom vyjmeme koření, vmícháme smetanu a ozdobíme koprem.