

Listový salát s majonézou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Mrkev 1 ks
- Tatarská omáčka 1 lžíce
- Balkánský sýr 1 lžíce
- Zakysaná smetana 1 ks
- Ocet 1 lžíce
- Sušený libeček 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Směs listových salátů 5 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Listové saláty různého druhu omyjeme a natrháme na kousky. Mrkev oškrábeme a nastrouháme nahrubo. Balkánský sýr nastrouháme najemno.

Do mísy vsypeme salát, mrkev a začneme dochucovat. Nejdříve přidáme umeocet, kelímek zakysané smetany, lžici tatarské omáčky, balkánský sýr a nakonec ochutíme libečkem a nejlépe čerstvě namletým pepřem.

Listový salát s majonézou necháme před podáváním vychladit. Podáváme ho jako přílohu nebo hlavní chod s pečivem.

