

Salát s hermelínem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Mrkev 1 ks
- Bylinkové máslo 1 lžička
- Bílý jogurt 1 ks
- Olivový olej 1 lžička
- Hermelín s pepřem 1 ks
- Eidam 50 g
- Směs listových salátů 200 g
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Listové saláty namixujeme podle chuti, omyjeme pod tekoucí vodou a necháme okapat. Saláty natrháme na kousky. Mrkev oškrábeme a nakrájíme na jemná kolečka nebo proužky. Hermelín nakrájíme na kousky, eidam nakrájíme nebo nastroháme.

Ve větší misce důkladně promícháme zeleninu, sýry, přidáme smetanu, olej a ochutíme pepřem, solí, kořením a čerstvou citronovou šťávou.

Salát s hermelínem podáváme ihned, nemusíme nechávat odležet. Stačí před přípravou nechat

suroviny dobře vychladit.