

Květákový salát se smetanou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 1 ks
- Květák 1 ks
- Petržel 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 30 g
- Zakysaná smetana 250 g
- Kari 1 ks
- Hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák si očistíme a uvaříme v osolené vodě. Vařený květák rozdělíme na malé růžičky.

Z pórků oloupeme svrchní vrstvu, nakrájíme na kolečka.

Majonézu smícháme s hořčicí, zakysanou smetanou, osolíme, opepříme a přidáme kari koření.

Zeleninu v misce promícháme a přidáme připravenou zálivku. Důkladně smísíme.

Květákový salát necháme vychladit a zdobíme čerstvě sekanou petrželkou.

