

Křenový salát s celerem a jablky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vlašské ořechy 50 g
- Celer 200 g
- Křen 100 g
- Bílý jogurt 120 g
- Citrón 1 ks
- Zelené jablko 300 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer očistíme a nakrájíme na tenké nudličky. Spaříme ve vroucí vodě a necháme okapat. Jablka oloupeme a nakrájíme na drobné kousky. Z citronu vymačkáme šťávu.

Čerstvý křen si očistíme, nastrouháme a přidáme do misky k okapanému celeru a jablku.

Vlašské ořechy nakrájíme nadrobno, přidáme k salátu společně s bílým jogurtem. Salát dochutíme solí, cukrem, přidáme citronovou šťávu.

Křenový salát necháme vychladit a podáváme jako letní osvěžující pochoutku.

