

Pikantní karotkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 500 g
- Česnek 4 stroužek
- Hořčice 1 lžíce
- Sladká smetana 3 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Petržel 1 svazek
- Pepř, sůl 1 špetka
- Suché bílé víno 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Karotku oškrábeme, nakrájíme na kolečka a spolu s nakrájeným česnekem a trochou soli ji uvaříme v malém množství vody doměkka. Vše scedíme a necháme okapat.

Směs dáme do salátové mísy. Olej smícháme s hořčicí, smetanou, vínem, okořeníme a přidáme sekanou kudrnu. Vše důkladně zamícháme. Zálivkou přelijeme karotku a dobře promícháme.

Pikantní karotkový salát podáváme jako přílohu k masitým i bezmasým pokrmům. Pikantní karotkový salát doplněný natvrdo vařenými vejci a s chlebem s máslem, sýrem, tvarohem máme i chutnou večeři.

