

Sýrový salát s jogurtem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílý jogurt 1 ks
- Ementál 250 g
- Pažitka 1 ks
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Šunka 100 g
- Hořčice 1 lžice
- Sterilovaná kapie 2 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Majonéza 1 ks
- Vejce 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Veka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sýr nahrubo nastrouháme, vejce uvařená natvrdo posekáme, sterilovanou kapii, okurky a salám nakrájíme na nudličky, cibuli i s natí pokrájíme najemno.

Dáme do mísy, přidáme okapaný hrášek, osolíme, opepříme a smícháme s jogurtem, hořčicí a s

majonézou.

Dobře promícháme a necháme uležet. Mažeme na plátky veky a ozdobíme krájenou pažitkou.

Bez uzeniny je tento sýrový salát s jogurtem vhodný i pro vegetariány.