

Sýrový salát s celerem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Tvrdý sýr 200 g
- Jablko 1 ks
- Strouhaný muškátový oříšek 2 špetka
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Celer 80 g
- Šunka 150 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ochucená majonéza 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tvrdý sýr a šunkový salám nakrájíme na malé kostky a vložíme do mísy. Celer očistíme, nakrájíme na kostky a uvaříme v mírně osolené vodě do poloměkka. Uvařený celer scedíme.

Celer přidáme do mísy k sýru, pokapeme citronovou šťávou, aby nezhnědl. Přidáme jádřince zbavené, očištěné a nakrájené jablko a promícháme. Sýrový salát s celerem okořeníme mletým bílým pepřem, nastrouhaným muškátovým oříškem, přidáme majonézu a promícháme. Sýrový salát s celerem uložíme do chladničky alespoň na 20 minut.

Sýrový salát s celerem podáváme vychlazený. Vhodnou přílohou je čerstvé pečivo.

