

Kedlubnový salát s tatarskou omáčkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 1 ks
- Kedlubny 400 g
- Ocet 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubnu si omyjeme, oškrabeme a nastrouháme najemno.

V hrníčku si rozpustíme vodu s cukrem a octem. Směs nalijeme na nastrouhané kedlubny a doplníme o tatarskou omáčku.

Pečlivě promícháme, vložíme do lednice a necháme pár minut odležet.

Kedlubnový salát je vhodný jako odpolední svačina. Výborně zasytí.