

Zeleninový salát s ředkvičkami a jablky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jablko 4 ks
- Bílý jogurt 2 ks
- Ředkvičky 4 svazek
- Vejce 4 ks
- Pažitka 1 svazek
- Strouhaný křen 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a rozčtvrtíme.

Velké ředkvičky umyjeme a s oloupanými jablky nahrubo nastrouháme. Hodně vychlazené smetanové jogurty vyklopíme do misky. Osolíme, přidáme trochu křenu a přimícháme strouhanou směs.

Porce zeleninového salátu dáme na talířky. Hodně posypeme pokrájenou pažitkou, obložíme čtvrtkami vajíček natvrdo.

Zeleninový salát s ředkvičkami a jablky ihned podáváme s máslem namazaným chlebem nebo houskou. Podle potřeby osolíme.

