

Hlávkový salát s broskví a nivou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Zakysaná smetana 1 ks
- Niva 40 g
- Kompotované broskve 6 ks
- Bageta 1 ks
- Zálivka na salát 1 balíček
- Hlávkový salát 1 ks
- Kopr 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hlávkový salát rozdělíme na několik listů, které ponoříme na chvilku do hotové zálivky vybrané dle vlastní chuti.

Připravíme si velký mělký talíř a na něj rozprostřeme hlávkový salát. Doprostřed dáme 3 půlky kompotové broskve, kterou jsme dali do lednice vychladit. Do každé půlky broskve dáme nastrohanou nivu, na to dáme zakysanou smetanu, kdo jak má rád. Nakonec salát zalijeme zálivkou a ozdobíme snítkou kopru.

Hlávkový salát s broskví a nivou podáváme s opečenou bagetou (každý půlku).