

# Masový salát se zeleninou

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mrkev 3 ks
- Cibule 3 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Vařené hovězí maso 30 g
- Majonéza 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Celer 1 ks
- Pepr, sůl 1 špetka
- Pažitka 1 ks
- Vejce natvrdo 3 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vařené hovězí maso necháme vychladit a potom nakrájíme na kostičky. Mrkev a celer očistíme a nastrouháme na nudličky. Pokapeme citronovou šťávou, osolíme a opeříme a promícháme s olejem.

K zelenině přidáme krájené maso, jemně nakrájenou cibulku i s natí a promícháme s jogurtovou majonézou. Pak masový salát necháme v ledničce odležet. Podle chuti můžeme masový salát se zeleninou ochutit ostrou hořčicí.

Masový salát se zeleninou rozdělíme na talířky, obložíme nakrájeným vejcem natvrdo a hustě posypeme sekanou pažitkou. Masový salát se zeleninou podáváme s houskou nebo chlebem.