

Moravský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Jablko 1 ks
- Uzené maso 1 ks
- Sýr 200 g
- Vařené maso 1 ks
- Smetana ke šlehání 3 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Salátová okurka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme je a necháme vychladnout. Vychladlá vejce pak pokrájíme na kostičky. Pokrájíme zbytky vařeného nebo pečeného masa a uzené maso. Okurku a jablko očistíme a nastrouháme. Nakrájíme sýr na kostičky. Ušleháme smetanu.

Do mísy dáme vejce, maso, okurku, jablko sýr a smetanu. Přidáme olivový olej, hořčici a ochutíme solí. Pokud máme všechny potřebné potraviny přichystané v míse pak už jen lehce promícháme, aby se vejce moc nerozdrobila.

Moravský salát podáváme s čerstvým pečivem.

