

Zeleninový salát s majonézou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 1 lžice
- Ředkvičky 5 ks
- Majonéza 1 ks
- Paprika 3 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Rajče 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 1 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Petržel 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Papriku, rajče, ředkvičky a kyselou okurku nakrájíme na tenké nudličky. Sýr nastrouháme. Vejce oloupeme a spolu s cibulí nasekáme.

Zeleninu dáme do mísy a promícháme s majonézou a hořčicí. Do zeleninové směsi přidáme nastrouhaný sýr, nakrájenou cibulku a vejce. Zeleninový salát ochutíme solí a pepřem. Vše důkladně promícháme. Zeleninový salát s majonézou ozdobíme petrželkou a necháme chvíli odležet.

Zeleninový salát s majonézou podáváme s čerstvým pečivem.