

Jarní vitamínový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Mrkev 4 ks
- Celer 1 ks
- Sterilované okurky 4 ks
- Uzenina 10 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Jogurt 3 lžíce
- Plnotučná hořčice 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očistíme si dobře mrkev a celer a nahrubo je nastrouháme.

Přidáme strouhanou uzeninu a kyselou okurku, jemně pokrájenou cibuli a hořčici s jogurtem nebo majonézou.

Osolíme a opepříme, můžeme ochutit i šťávou z citronu. Salát dobře promícháme a necháme uležet.

Jarní vitamínový salát podáváme namazaný na plátcích bagety zdobený petrželkou nebo pórkem, ale vhodný je i jako příloha ke grilovanému masu.

