

Holandský sýrový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletá pálivá paprika 1 lžička
- Citrón 2 ks
- Holandský eidam 35 g
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Majonéza 15 g
- Vařený celer 20 g
- Mandle 10 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Honduras

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařený celer nakrájíme na kostičky. Sýr nastrouháme nahrubo, mandle spaříme, oloupeme a nasekáme.

V míse rozmícháme majonézu, sůl, citronovou šťávu a mletou pálivou papriku. Přidáme mandle, sýr, celer a vše lehce promícháme. Nakonec lehce vmícháme ušlehanou smetanu ke šlehání.

Holandský sýrový salát podáváme s čerstvým pečivem.