

Salát Opera

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované okurky 15 g
- Citrón 2 ks
- Vařený celer 20 g
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Šunka 20 g
- Pečené kuřecí maso 15 g
- Majonéza 17 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso z kuřete, šunku a kyselé okurky nakrájíme na nudličky. Celer nakrájíme na kostičky.

V míse rozmícháme majonézu, sůl, pepř, citronovou šťávu a polovinu ušlehané smetany. Přidáme všechny připravené suroviny a salát lehce ale důkladně promícháme.

Salát Opera podáváme na listech hlávkového salátu ozdobené zbylou šlehačkou.