

Ředkvičkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pažitka 1 ks
- Ementál 200 g
- Zelená paprika 1 ks
- Vejce 4 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Ředkvičky 2 svazek
- Pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si dáme vařit vejce natvrdo.

Ředkvičky očistíme, omyjeme a nakrájíme na plátky. Papriku zbavíme jádřince a peciček a nakrájíme ji na nudličky. Sýr také nakrájíme na nudličky. Uvařená vejce zchladíme a nasekáme je.

Vše vložíme do mísy a smícháme.

Majonézu smícháme s citronovou šťávou a podle chuti osolíme a opepríme. Nakonec jí spojíme připravenou zeleninu a sýr v míse.

Hotový salát vychladíme a zdobíme pažitkou nebo jinými bylinkami.