

# Smetanový kedlubnový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Vejce natvrdo 2 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Kedlubny 4 ks
- Nakládaný kopr 1 lžička
- Sušený česnek 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Petržel 1 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Kedlubny oloupeme, omyjeme a nastrouháme na jemném struhadle. Petrželku nasekáme najemno. Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a nakrájíme na kostičky.

Vše v misce promícháme, přidáme nakládaný kopr a vše lehce spojíme zakysanou smetanou. Podle chuti doplníme bílým pepřem, pouze nepatrně osolíme (nebo vůbec), protože nakládaný kopr bývá dost sláný. Můžeme přidat i špetku sušeného česneku.

Smetanový kedlubnový salát můžeme ihned podávat. Je to zdravá a na přípravu snadná svačinka, pro některé klidně i lehká večeře.