

Chutný salát se sledi

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Sterilované okurky 100 g
- Zelené jablko 1 ks
- Mrkev 80 g
- Sledí v nálevu 250 g
- Valeriana 120 g
- Bílé vařené fazole 100 g
- Vejce 4 ks
- Brambory 200 g
- Cibule 100 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hořčice 1 ks
- Zakysaná smetana 100 ml
- Majonéza 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vařený brambor, oloupané jablko a vařenou mrkev nakrájíme na malé kostičky. Salát valeriana opereme, ořepeme a rukama natrháme. Sledě nakrájíme na větší kousky. Majonézu smícháme se smetanou, hořčicí, solí a pepřem. Nakrájenou zeleninu promícháme se sledi, smetanovou majonézou a nakonec přidáme odkapané vařené fazole. Salát ještě jednou promícháme, přikryjeme folií a

uložíme do lednice.

Chutný salát se sledi před podáváním ozdobíme vařenými vejci nakrájenými na měsíčky.