

Hermelínový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- okurka 2 ks
- hermelín 2 ks
- jogurt bílý 1 ks
- česnek 2 stroužek
- citronová šťáva 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- paprika sladká mletá 1 špetka
- ořechy vlašské 1 hrst
- rozinky 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Okurky nakrájíme na plátky. Hermelíny rozkrájíme na trojúhelníčky. Jogurt smícháme s prolisovaným česnekem, osolíme, opepříme a přidáme citronovou šťávu. Okurky položíme na dno mísy a přelijeme jogurtovým dresinkem. Na to položíme rozkrájené hermelíny, posypeme paprikou. Ozdobíme ořechy a rozinkami. Dáme na hodinu do lednice. Podáváme s pečivem.