

Svěží salát se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- větší okurka 1 ks
- ředkvičky 1 svazek
- rajčata 4 ks
- šunka nebo debrecínka 150 g
- uzený sýr 150 g
- zakysaná smetana 150 g
- sůl a pepř podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a dáme vychladit do studené vody. Okurku oloupeme a ředkvičky zbavíme konců. Očištěnou zeleninu společně s rajčaty omyjeme a nakrájíme na menší kostky.

Vejce, šunku a sýr nakrájené na malé kousky přidáme k zelenině. Do salátu vmícháme zakysanou smetanu, osolíme, opepříme a uložíme do lednice na 30 minut.

Salát můžeme servírovat buď samotný, anebo s rozpečenou bagetkou.