

Sýrový salát holandský

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 2 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Rajče 200 g
- Kyselé okurky 100 g
- Šunkový salám 100 g
- Jogurt 4 lžíce
- Kysaná smetana 1 lžíce
- Citrón 1 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce oloupeme a rozkrájíme na kostky, stejně tak sýry. Rajčata omyjeme a rozkrájíme na stejné kousky jako sýr, kyselou okurku nastroháme na hrubém struhadle, šunkový salám nakrájíme na kostky menší než sýr a vše lehce promícháme.

Jogurt, smetanu, citronovou šťávu a koření rozšleháme, podle chuti osladíme a osolíme a opatrně vmícháme do salátu. Necháme dobře vychladit.

Podáváme jako samostatný pokrm s pečivem nebo jako přílohu ke studenému masu.

