

Jazyčkový salát i pro pohoštění

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zbytky uvařeného jazyka 250 g
- Rajče 4 ks
- Cibule 1 ks
- Posekané kapary 1 lžíce
- Posekaný kopr 2 lžíce
- Majonéza 4 lžíce
- Neochucený přírodní jogurt 4 lžíce
- Bílý ocet 4 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájet plátky jazyka na proužky asi 5 cm dlouhé a vložit je do salátové mísy. Každé rajče nakrájet na 8 plátků a přidat do mísy. Na jemné plátky nakrájet cibuli a přidat je do mísy spoleně s kapary a koprem.

Smíchat majonézu s jogurtem ochutit solí, pepřem a octem. Dobře promíchat a zalít vše v míse. Vložit do chladničky na alespoň 1/2 hodiny před podáváním.

Salátem se mohou potřít na šikmo nakrájené plátky bagety, položené na míse a podle chuti obložené bylinkami a zeleninou.

