

Salát ze slanečků

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Slanečci 400 g
- Mléko 2 lžíce
- Loupaná jablka 100 g
- Sterilované okurky 150 g
- Strouhaný křen 2 lžička
- Majonéza 100 g
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Slanečky dobře očistíme, vykostíme, zbavíme kůže, opláchneme, vložíme do hluboké misky, zalijeme mlékem, zředěným trochou vody a necháme nejméně 24 hodin máčet, aby se vyluhovala přebytečná sůl. Pak je opláchneme a společně s jablky a okurkami nakrájíme na kostičky, přidáme křen, majonézu smíchanou s jogurtem a octem, vše promícháme a necháme několik hodin proležet v chladnu.