

Celerový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce vařená 3 ks
- majonéza 3 lžíce
- salám drůbeží 200 g
- celer 1 ks
- šťáva citrónová 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer očistíme, ale nekrájíme, necháme bulvu v celku. Vložíme ho do vroucí osolené vody a vaříme ho do změknutí. Do jiného hrnce dáme vařit vajíčka. Salám mezitím nakrájíme na malé kousky. Celer po uvaření necháme vychladnout. Potom ho nastrouháme na jemném struhadle, stejně tak i vajíčka. Nastrouhanou směs přelijeme citronovou šťávou. K celeru a vajíčkům přidáme nakrájený salám a tři lžíce tatarské omáčky nebo jogurtu. Salát nakonec dochutíme solí a pepřem. Podáváme s čerstvou křupavou houskou.