

Vitaminový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- zelí čínské 1 ks
- celer 0.5 ks
- mrkev 1 ks
- ředkvičky 1 svazek
- fazole v chilli omáčce 1 plechovka
- smetana zakysaná 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zelí nakrájíme na nudličky, celer a mrkev nastrouháme nahrubo, ředkvičky nakrájíme na kolečka, vše dáme do mísy a přilijeme celou plechovku fazolí v chilli omáčce.

K zelenině vyklopíme kelímek zakysané smetany a směs opeříme a osolíme podle vlastní chuti. Salát podáváme s opečenými toasty.

Poznámka:

Salát lze ozdobit nakrájenými rajčaty, okurkou, barevnou paprikou, sýrem a vajíčkem uvařeným natvrdo. Místo zakysané smetany ho můžeš zalít i obyčejným bílým jogurtem.

