

Ředkvičkový salát se šunkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Ředkvička 3 svazek
- Jablka 1 ks
- Citronová šťáva (citronka) 1 lžička
- Šunka 150 g
- Naťové cibulky 2 ks
- Zakysaná smetana 250 g
- Sůl a pepř 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pokrájené ředkvičky smícháme s jablkem, které jsme po nakrájení pokapali citronovou šťávou. Přidáme nudličky šunky, pokrájenou cibulku, osolíme, opepříme a smícháme se zakysanou smetanou a nasekanou pažitkou. Můžeme dochutit ještě citronovou šťávou. Necháme vychladit. Podáváme s čerstvým pečivem.