

Finský strouhaný salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- celer 1 ks
- červená řepa 1 sklenice
- jablko 1 ks
- mrkev 2 ks
- **zálivka**
- sůl 1 ks
- kečup 5 lžíce
- jogurt 4 lžíce
- mletá sladká paprika 1 ks
- cukr 1 ks
- cibule 1 ks
- majonéza 2 lžíce
- křen 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Finsko

Počet porcí: 1

Postup:

Řepu scedíme a necháme okapat. Mrkev a celer oloupeme. Jablko očistíme, zbavíme jádřince a spolu s mrkví a celerem je nastrouháme nahrubo. Ještě nemícháme, protože řepa vše zabarví.

Připravíme si zálivku. Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Křen oloupeme a nastrouháme najemno. Jogurt smícháme s kečupem a majonézou. Vmícháme křen, cibuli a podle chuti zálivku okořeníme paprikou, solí, pepřem a dosladíme cukrem. Dresink necháme v lednici vychladnout.

Těsně před podáváním smícháme řepu s mrkví, celerem a jablkem. Nakonec vše lehce zalijeme dresinkem a ihned podáváme.

Finský strouhaný salát je nejlepší s křupavými tousty.