

Hlávkový salát se smetanovou zálivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Hlávkové saláty 3 ks
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Zakysaná smetana 125 ml
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Kopr, nasekaný 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Saláty důkladně omyjte, osušte, nejlépe v sušičce na saláty, pak je natrhejte a dejte do mísy. Smetanu našlehejte se zakysanou smetanou, přimíchejte citronovou šťávu a doladte solí a cukrem. Nakonec vmíchejte nasekaný kopr a zálivkou přelijte salát a dobře promíchejte, aby se obalily všechny listy.