

Sýrový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Ementál 200 g
- Mrkve 150 g
- Celer 150 g
- Citrón 1 ks
- Čekankový puk 1 ks
- Barevná paprika 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mrkev a celer očistěte a nakrájejte na nudličky, zalijte vodou, zakapejte šťávou z půlky citronu a 5 minut poduste, dejte do cedníku a nechte odkapat. Zeleninu nasype do mísy, přidejte na jemná kolečka nakrájený čekankový puk, na kostičky nakrájenou papriku a na nudličky nakrájený sýr. V hrnku umíchejte lžící hořčice se lžičkou cukru, solí, pepřem, podrcenými semínky hořčice, šťávou z půlky citronu a nakonec olejem na hladkou omáčku. Nalijte ji na salát a lehce promíchejte.