

Rychlý salát II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velká kyslejší jablka 2 ks
- Oloupaný celer 150 g
- Očištěné řapíky celeru 2 ks
- Zakysaná smetana 100 g
- Směs listových salátů 2 hrst
- Vlašské ořechy 80 g
- Majonéza 50 g
- Citronová šťáva 1 ks
- Čerstvě mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Jablka omyjeme, zbavíme jadřinců, tři čtvrtiny nakrájíme na tenké plátky, vložíme do mísy a pokapeme citronovou šťávou. Vmícháme celerovou bulvu nakrájené na jemné nudličky a řapíky nakrájené na plátky a necháme chvíli odležet.
2. V misce smícháme majonézu se smetanou a kostičkami zbylého jablka, podle chuti osolíme a dochutíme citronovou šťávou.
3. Celer s jablky rozdělíme do misek vyložených listy salátu, přelijeme zálivkou, posypeme

nakrájenými ořechy a pepřem a podáváme s pečivem.