

Letní salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Ledový salát 1 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Rajčata 4 ks
- Šunka 100 g
- Pečené kuře 300 g
- Naťová cibulka 4 ks
- Česnek 1 stroužek
- Tatarská omáčka 150 g
- Kysaná smetana 5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Salát rozebereme na listy, které opereme a osušíme. Velké listy natrháme. Ředkvičky a rajčata omyjeme, osušíme a nakrájíme je na kolečka. Šunku a kuřecí maso nakrájíme na kostky. Očištěnou cibulku i s natí nakrájíme na drobnější kousky. Misku vytřeme oloupaným a rozpůleným stroužkem česneku, vlijeme tatarskou omáčku, podle potřeby zředíme smetanou a dochutíme solí, pepřem a nakrájenou pažitkou. Touto omáčkou podle chuti salát polijeme a podáváme s pečivem.