

Celerový salát s ředkvičkami a kedlubnami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- dijonská hořčice 1 lžička
- citronová šťáva z 1 a 1/2 citronu 1 ks
- cukr krystal 1 lžička
- čerstvá bazalka 2 lžíce
- smetana na vaření 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- celer 150 g
- kedluben 2 ks
- řapík celeru 4 ks
- ředkvičky 4 ks
- ančovičky 8 ks
- tvrdý sýr plátky 50 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Hořčici, citronovou šťávu z 1/2 citronu a cukr vyšleháme, přidáme nakrájenou bazalku, smetanu, sůl a znovu prošleháme. Vychladíme.

Oloupaný celer i kedlubny, řapír a ředkvičky nakrájíme na tenké plátky. 1/2 litru vody přivedeme k varu, vlijeme do ní šťávu z 1 citronu a minutu v ní spařujeme oba celery. Pak je scedíme, propláchneme studenou vodou a vložíme do mísy. Přidáme ostatní zeleninu a promícháme. Zeleninu rozdělíme do misek, zalijeme bazalkovým krémem, ozdobíme vždy dvěma ančovičkami a posypeme plátky sýra.