

Rostbífové závitky s celerovým salátem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Studený rostbíf 8 plátek
- Rajče 2 ks
- Petrželka 1 hrst
- **SALÁT**
- Sterilovaný celer 200 g
- Jablka 200 g
- Jádra vlašských ořechů 60 g
- Majolka 100 g
- Worcester 5 kapka
- Ocet (dle potřeby) 1 lahev
- Cukr 1 špetka
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Plátky rostbífu rozložíme na prkénko, potřeme salátem a stočíme v závitky. Ozdobíme je dílky rajčat a petrželkou.

SALÁT

Z oloupaných jablek odstraníme jádřince, jablka a okapaný celer nakrájíme na malé kostičky, přidáme hrubě nasekaná ořechová jádra, majolku a ostatní přísady a promícháme.