

Salát s chřestem a krevetami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Čerstvý chřest 500 g
- Vyloupané krevety 200 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Polníček 1 balení
- Salát lollo rosso 1 ks
- Zakysaná smetana Yoplait Chef de Crème 15% 125 g
- Rajče 2 ks
- Vejce 2 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Kečup 1 lžíce
- Koňak 20 ml
- Vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Pažitka 2 snítka
- Cukr dle chuti 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Chřest uvaříme v osolené vodě s trochou cukru. Vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme. Rajčata nakrájíme na čtvrtky. Saláty omyjeme a natrháme na drobné kousky. Krevety krátce povaříme a

zakápneme citronem. Zakysanou smetanu smícháme s majonézou a kečupem. Dochutíme solí, pepřem a zálivkou z vinného octa a koňaku.