

květákový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Květák 1 ks
- Kapie 2 ks
- Cibule 100 g
- Majonéza 100 g
- Jogurt bez ovoce 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Citronová šťáva, pažitka - dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Květák uvaříme ve vařící osolené vodě. Necháme ho vychladnout a rozebereme ho na menší růžice. Použijeme i košťalových částí, které nadrobno nakrájíme. Kapii rozkrojíme, zbavíme semen a nakrájíme nadrobno. Také cibuli nakrájíme nadrobno. Majonézu zjemníme jogurtem a okořeníme solí, pepřem a citronovou šťávou. Vše dobře promícháme, podle potřeby ještě dochutíme nadrobno nakrájenou pažitkou. Salát lépe chutná po kratším proležení.