

# Chřestový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Na 250g těstovin potřebujeme konzervu chřestu (450g).

majonézu (100g)

půl konzervy žampionů (200g)

půlku citronu, sklenici mléka, pepř, oregano a valké sladké jablko.

## Postup

To nejdříve oloupeme, nakrájíme na malé kousky a pokapeme šťávou z citronu. Pak rozmícháme majonézu s mlékem, přidáme koření a trochu slaného nálevu z chřestu. Vzniklou marinádu zamícháme do těstovin a necháme půl hodiny odležet. Nakonec zamícháme chřest, žampiony a jablko.