

Lahůdkový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

- 200 g čerstvých žampionů

- 0,5 citróna - • šťáva z

- 4 •

- 1 •

- 2 rajčata - •

Nálev:

- 2 lžíce pochoutkové smetany

- 2 lžíce majonézy (a nebo tatarské omáčky)

- 2 lžíce citrónové šťávy

- svazeček petrželové natě

- sůl

- koření



Postup

Očistěné, umyté žampiony pokrájíme, ve slané vodě krátce povaříme a scedíme. V misce rozmícháme smetanu s majonézou, citrónovou šťávou, nadrobno posekanou petrželovou natí a dochutíme solí a kořením. Vejce pokrájíme na osminky a zlehka promísíme se žampiony a ochucenou majonézou. Rozdělíme na čtyři porce, které podávame na listech hlávkového salátu ozdobené rajčaty, petrželí a kolečkem citrónu.