

Lahůdkový salát s chřestem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jana Konvalinková - Vareni.cz

Suroviny

1 ks cibule
1 ks jablko
3 ks rajče
250 g dušená šunka
250 g sterilovaný chřest
na ozdobu:
2 ks vejce natvrdo
podle chuti:
sůl
pažitka
mletý černý pepř
zálivka:
2 lžíce majonéza
0,5 lžičky cukr krupice
1 lžička křen strouhaný
1 lžíce plnotučná hořčice
150 g bílý jogurt

Postup

Rozmícháme si jogurt, majonézu, hořčici, křen, opepříme a osolíme dle chuti. Přidáme jemně nasekanou pažitku.

Cibuli a šunku oloupeme, jablko a rajčata rozkrojíme a zbavíme jader. Všechno včetně chřestu nakrájíme na nudličky a promícháme se zálivkou.

Vejce oloupeme, rozdělíme na měsíčky, kterými salát před podáváním zdobíme.

Salát je vynikající chlazený, ale nesmí být ledový.

Poznámka

KR-721.