Celerový salát s křenem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

celer
2 dl kysané smetany
citronová šťáva
lžíce hořčice
cukr
olej
strouhaný křen
sůl

Postup

Oloupaný celer nakrájíme na plátky a v kastrole v mírně osolené vodě pod pokličkou uvaříme do měkka. Po uvaření necháme vychladnout, nakrájíme na nudličky a dáme do mísy. Než se celer uvaří, připravíme nálev: smetanu smícháme se šťávou z celého citronu, lžící hořčice, podle chuti dáme cukr a lžíci oleje. Nakonec do nálevu přidáme podle chuti strouhaný křen, nalijeme na celer v míse a dobře rozmícháme.