

Jarní pивní salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 mrkve

1 celer

1 menší pórek

1 mladá kedlubna

6 ředkviček

2 salátové okurky

2 papriky

Zálivka: 200 ml světlého piva

1 lžička škrobu

2 lžíce jemné majonézy

wochester

citrónová šťáva

hořčice

sůl

pepř

pažitka

Postup

Mrkev a ředkvičky nakrájíme na tenká kolečka, stejně jako pórek a okurky. Kedlubnu a celer nastrouháme na silné nudle, papriku na nudličky. Vše promícháme a zalejeme zálivkou. Posypeme nasekanou pažitkou.

Zálivka: škrob rozmícháme v trošce vody, vlejeme do vřícího piva a 1 minutu povaříme. Osolíme, opepříme, ochutíme hořčicí, šťávou a worchestrem. Necháme vychladnout a potom vmícháme majonézu.