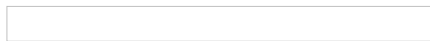


Lahůdkový hermelínový salát



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1697 kalorií , **7 g** cukrů , **187 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/lahudkovy-hermelinovy-salat>

Příprava

Vejce uvaříme natvrdo. Mezitím si nakrájíme na kostky hermelín, na plátky či kousíčky žampiony, pórek na jemná kolečka, ředkvičky na tenká kolečka, okurky na drobné kostičky. Všechny ingredience vsypeme do mísy, přidáme na kousky nasekané vejce, osolíme , opepříme, promícháme a spojíme majonézou. V misce po povrchu poprášíme paprikou a posypeme petrželovou natí.

Ingredience

- 2 balení hermelínu
- svazek ředkviček
- 150 g sterilovaných žampionů
- 1 pórek
- 2 vejce
- troška čerstvě nasekané petrželové nati
- troška mleté sladké papriky
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky mletého pepře
- 250 ml majonézy
- 3-4 ks sterilovaných okurek

Kategorie

Vánoce, Silvestr, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Návštěva, Párty občerstvení