

Zeleninový salát s chřestem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

363 kalorií , **0 g** cukrů , **23 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninovy-salat-s-chrestem>

Příprava

Očištěný celer nakrájíme na kostky a v mírně osolené vodě uvaříme do měkka. Scedíme, přendáme do mísy, pokapeme citronovou šťávou a promícháme. Přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory, očištěnou nadrobno nakrájenou cibuli, nakrájené žampiony, osolíme, opepříme a promícháme. Smetanu smícháme s majonézou a jemně vmícháme do salátu spolu s nakrájeným chřestem.



Tip k receptu

Podáváme na topinkách ozdobených vařenými vejci, kečupem a petrželovou natí.

Ingredience

- ✓ 200 g celeru
- ✓ 1 lžička citrónové šťávy
- ✓ 3 brambory vařené ve slupce
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 g sterilovaných žampionů
- ✓ 150 g sterilovaného chřestu
- ✓ 2 lžíce majonézy
- ✓ 1 lžíce zakysané smetany
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Rychlovka, Salát