



Salát z řapíkatého celeru

Ingredience

řapíkatý celer: 3 ks
malý bulvový celer: 1 ks
kyselé jablko: 1 ks
majonéza: 3 PL
vlašské ořechy - hrst: 2 ks
citronová šťáva
mletý bílý pepř
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Řapíkatý celer zbavíme vláken a nakrájíme na nudličky, stejně tak nakrájíme i celer bulvový. Jablka zbavíme jadřinců a připravíme z nich tenké plátky...

Salát z řapíkatého celeru - recept

Řapíkatý celer zbavíme vláken a nakrájíme na nudličky, stejně tak nakrájíme i celer bulvový. Jablka zbavíme jadřinců a připravíme z nich tenké plátky, které zastříkneme citronovou šťávou, aby nezhnědly. Majonézu a zakysanou smetanu vymícháme metličkou, dochutíme cukrem, pepřem, solí a citronovou šťávou. Do takto připravené zálivky vmícháme celer, jablka a ořechy, aby došlo ke

snoubení chutí a vznikl salát nazývaný také jako **salát Waldorf**.

Salát z řapíkatého celeru uložíme do lednice a necháme lehce uležet. Podáváme jako výtečný předkrm nebo přílohu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí