

Salát po švýcarsku



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

1973 kalorií , **9 g** cukrů , **84 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/salat-po-svycarsku>

Příprava

Ze sýra oloupeme kůrku a stejně jako šunku nakrájíme na menší kostičky. Višně opereme, zbavíme stopek a odpeckujeme. Celerové řapíky omyjeme a nakrájíme na plátky silné asi 1 cm. Všechny pokrájené suroviny vložíme do větší salátové mísy, přidáme uvařené těstoviny a promícháme. Na zálivku potom rozšleháme vinný ocet s olejem a žloutkem, osolíme, opepříme a přelijeme salát. Před podáváním ještě promícháme a posypeme ořechy. Ozdobíme celými višněmi, případně kousky kopru.

Ingredience

- 250 g tvrdého sýra
- 250 g šunky
- 200 g višní
- 2 řapíky celeru
- 250 g vařených těstovin
- 3 lžíce vinného octa
- 3 lžíce oleje
- 1 žloutek
- 50 g jader vlašských ořechů
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rodina, Salát