



Tradiční zeleninový salát

Ingredience

- 180 g mrkev
- 100 g pastiňák
- 40 g řapíkatý celer
- 2 brambory
- 74 g kyselá okurky
- 3 ks vejce
- 400 g zelený hrášek
- 20 g majonéza
- 1 lžička hořčice
- 2 g sůl
- 1 g černý pepř
- 0.33 lžička MAGGI Harmonie chutí

Postup

1. Mrkev, petržel, celer a brambory uvaříme vcelku. Vychladlou zeleninu oloupeme a nakrájíme na malé kostičky, poté jemně vymačkáme přebytečnou vodu.
2. Vejce uvařená natvrdo oloupeme a také nakrájíme na malé kostičky.
3. Pokud mají nakládané okurky tvrdou slupku, oloupeme je a nakrájíme na podobně velké kostičky, přičemž z nich jemně vymačkáme přebytečnou vodu.
4. Všechny ingredience dáme do mísy, přidáme scezený hrášek a jemně promícháme.
5. Dochutíme solí, pepřem a MAGGI Harmonie chuti. Přidáme majonézu a hořčici.
6. Salát dejte asi na 2 hodiny do lednice vychladit.

⌚ 160 Méně

⊕ 4

Sacharidy	27.11 G
Energie	157.18 kcal
Tuky	2.53 G
Protein	7.8 G