

Waldorfský salát (s jablky a ořechy)

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

| | |
|--------------|---|
| 3 ks | jablka |
| asi 5 stonků | řapíkatý celer |
| 50 g | ledový salát (nebo i jiné listy salátů) |
| 100 g | oblíbený sýr |
| 100 g | bílý jogurt |
| 2 lžíce | majonéza |
| 1 lžíce | vinný ocet |
| 1 lžička | krupicový cukr |
| | sůl |
| | pepř mletý |
| 100 g | vyloupané vlašské ořechy |
| podle chuti | sušené brusinky |



Postup přípravy

Jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme na menší kousky. Řapíkatý celer omyjeme a pokrájíme na tenké malé plátky. Ledový salát i jiné salátové listy omyjeme, osušíme a natrháme na kousky. Jablka, celer, na kousky pokrájený sýr i natrhaný ledový salát dáme do misky. Přidáme jogurt, majonézu, ocet i cukr. Osolíme, opepříme a pečlivě promícháme. Hotový salát dáme vychladit do ledničky. Servírujeme přesypané posekanými vlašskými ořechy se sušenými brusinkami a spolu s čerstvým pečivem.

Poznámka: Waldorfský salát byl poprvé připraven okolo roku 1893 v Hotelu Waldorf v New Yorku City. Obsahuje jablka, celer, vlašské ořechy a někdy také sušené ovoce či hroznové víno.