

Celerový salát



26. 10. 2021

Recept je vhodný pro: [1. fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Od 2. fáze i k jakýmkoliv masům.

Co potřebujete (1 porce):

- 150 g celeru
- 2 řapíky z řapíkatého celeru
- 50 g ředkviček
- 2 hrsti čerstvého salátu (polníček, římský, špenát nebo jakýkoliv jiný)
- 1 lžička dijonské hořčice (neslazené)
- 1 lžička bílého vinného octa
- 1 lžíce za studena lisovaného oleje (nejlépe slunečnicový)
- pažitka
- sůl a pepř

Jak na to:

- 1.** Celer nakrájíme na stejně velké kostky a dáme uvařit. Po uvaření scedíme a necháme vychladnout.
- 2.** Mezitím nakrájíme na malé kostičky řapíkatý celer a také najemno nakrájíme ředkvičky.
- 3.** Všechnu tuto nakrájenou zeleninu smícháme.
- 4.** V malé misce dobře promícháme dijonskou hořčici, ocet, olej, sůl a pepř. Olej je nejlepší použít slunečnicový, kvůli jeho neutrální chuti. Nemáme-li však k dispozici za studena lisovaný slunečnicový olej, můžeme použít i jiný (olivový, řepkový).

5. Zálivkou přelejeme zeleninu, zlehka promícháme a necháme v lednici alespoň 2 hodiny odležet.

6. Až těsně před podáváním vmícháme do salátu opatrně také omyté salátové listy a nasekanou pažitku.