



Letní melounový salát s majonézou a paprikášem

Osvěžující letní salát, kde sladká šťavnatost melounu krásně ladí s pikantní majonézovou zálivkou a paprikášem. Hotový za pár minut bez jediného zapnutého hořáku.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Salát #BezVaření #Letní

⌚ 15 min ⚖ Střední 👤 4 porce 🔥 180 kcal/porce

Na porci: ⚖ 5 g bílkovin 💰 14 g sacharidů 🔥 12 g tuků

Suroviny

	Meloun vodní · 1kg Potřeba: 1 kg (asi polovina středního melounu)	9,90 Kč ↓ Nejnižší cena albert
	Hellmann's Majonéza · 210ml Potřeba: 100 ml	34,90 Kč albert
	Paprikáš · 100g Potřeba: 100 g	19,90 Kč ↓ Nejnižší cena albert

Co ještě přidat

	Váš Výběr Máta 30g · 30g Potřeba: několik lístků	17,90 Kč alobis
	Citronová šťáva 0,2l · 0,2l Potřeba: 1 lžice	11,90 Kč alobis
	Avokádo Pepř černý hrubě mletý 15g · 15g Potřeba: podle chuti	18,90 Kč alobis



Postup

- 1** Meloun oloupej, zbav semínek a nakrájej na kostky o straně asi 2 cm.
- 2** Paprikáš nakrájej na menší kousky nebo nudličky.
- 3** V misce smíchej majonézu s citronovou šťávou, solí a pepřem a promíchej do hladké zálivky.
- 4** Meloun a paprikáš přendej do servírovací misky, přelij zálivkou a jemně promíchej.
- 5** Ozdobi lístky čerstvé máty a ihned podávej.

Tip: Salát bude ještě osvěžující, pokud meloun před přípravou necháš alespoň hodinu vychladit v lednici.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

