

Krůtí salát s řapíkatým celerem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Uvařené a vychladlé krůtí maso nakrájíme na malé kostičky. Osolíme, opepříme, přidáme na velmi tenké plátky nakrájený řapíkatý celer a zakapeme citrónovou šťávou. Zamícháme s jogurtem, majonézou a bylinkovým kořením. Dle potřeby přidáme více citronové šťávy a nebo pepře.

Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Citróny** - 50 g
- **Krůtí maso** - 150 g
- **Celer řapíkatý** - 50 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 6 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 40 g

