



Hovězí sendvič s celerovou remuládou a salátem

Ingredience:

Na 2 porce budeme potřebovat:

200 g celeru

1 lžíci hrubozrnné hořčice

1 lžíci majonézy

1 lžíci bílého jogurtu

salát mesclun (nebo ten, který máte rádi)

1 balení Schneider hovězí šunky Selection

8 plátků slunečnicového chleba

Postup:

Celer nakrájíme na tenké proužky. Osolíme a promícháme. Necháme zhruba 15 minut a potom propláchneme studenou vodou a osušíme. Přidáme majonézu, jogurt a hořčici a promícháme. Naklademe na plátek chleba, přidáme šunku, salát a můžeme podávat.

Tento recept pro Vás připravila <http://www.ohmychef.cz/>

