

Domácí vlašák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- salám junior 200 g
- brambora uvařená ve slupce 200 g
- jablko 2 ks
- menší zavařená okurka 10 ks
- střední cibule 1 ks
- majonéza 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup přípravy: Salám, brambory, jablka, okurky a cibuli nakrájíme na drobné kostičky, osolíme, opepříme, přidáme majonézu (množství dle chuti, někdo má rád víc, jiný míň) a necháme uležet v lednici, nejlépe do druhého dne.

Poznámka:

Salát je výborný jako podmaz na chlebičky nebo i jen tak na obložený talíř se zeleninou, tvrdými sýry a vařenými vejci. Vlašák už nekupuju, po vyzkoušení dělám jen tento. Ta jablka mu dají šmrnc.