

Salát Rumcajs

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sójová omáčka 1 lžička
- Cibule 2 ks
- Cukr 2 lžička
- Worcestrová omáčka 1 lžička
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Měkký salám 200 g
- Sterilované okurky 4 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Olej 2 lžička
- Pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nachystáme si dresink. V malém hrnci smícháme olej, cukr, hořčici, sójovou omáčku a worcestrovou omáčku. Na mírném ohni mícháme a svaříme ingredience v dresink. Nesmí přijít k varu! Necháme jej vychladnout.

Pak si nakrájíme salám a okurku na kostičky a cibuli na půl kolečka či také na kostičky, záleží na vás. Vše dáme do misky a přidáme zchladlý dresink a 2 lžíce majonézy. Nakonec salát Rumcajs dochutíme solí a pepřem.

Salát Rumcajs podáváme s čerstvým pečivem. Ještě lepší je uleželý z druhého dne.