

Bystřický salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Sterilovaný hrášek 300 g
- Mrkev 100 g
- Měkký salám 600 g
- Brambory 200 g
- Sterilované okurky 200 g
- Majonéza 300 g
- Feferonka 5 ks
- Cibule 200 g
- Pepř, sůl 1 ks
- Ocet 1 ks
- Worcester 1 ks
- Hořčice 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mrkev očistíme a uvaříme doměkka. Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme.

Salám nakrájíme na čtverečky, cibuli a okurky na plátky, mrkev a brambory na kostičky a feferonky na jemno. K nakrájené zelenině přidáme sterilovaný hrášek a dobře promícháme. Dochutíme majonézou, octem, hořčicí, worchesterem a kořením podle chuti. Salát dobře promícháme a

necháme odležet v chladu.

Bystřický salát podáváme podle chuti samotný, ale klidně můžeme salát použít jako přílohu.