

Permoník

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 3 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Gothajský salám 1 kg
- Feferonka 2 ks
- Pikantní kečup 2 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Cukr krupice 1 lžíce
- Majonéza 1 ks
- Ocet 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Kerblík 1 ks
- Řeřicha 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Pepr 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolku svaříme po dvou lžících oleje, octa, kečupu, hořčice a sójové omáčky. Přidáme cukr a špetku pepře. Nálev necháme vychladit.

Zatím do mísy nakrájíme na nudličky salám, na kolečka cibule, na kostičky nakrájíme okurky a najemno feferonku. Přidáme majonézu a ochladlou zálivku. Permoníka zamícháme a do druhého dne necháme uležet.

Druhý den dáme porce salátu permoník na talířek. Přidáme čtvrtku vařeného vejce a posypeme kerblíkem nebo řeřichou. K permoníkovi podáváme nasucho opečené topinky.