

Rančerský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 1 lžice
- Nakládané okurky 150 g
- Cibule 100 g
- Konzervované fazole v tomatě 350 g
- Junior salám 200 g
- Vejce 3 ks
- Krémová smetana 100 g
- Majonéza 100 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si vajíčka, která uvaříme natvrdo a zchlazená oloupeme.

Salám, uvařená vejce a sladkokyselé okurky nakrájíme na drobné kostičky a promícháme. Přidáme k nim fazole v tomatě, jemně nakrájenou cibuli, majonézu, krémovou smetanu, hořčici a špetku soli. Opět dobře promícháme.

Aby salát co nejvíce lahodil také oku, na talířích můžeme ozdobit bohatou zeleninovou oblohou - například z hlávkového salátu, červených a žlutých paprik. Jako přílohu volíme chléb nebo jiné

pečivo.