

Domácí vlašák

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Sterilované okurky 10 ks
- Nálev z okurek 6 lžíce
- Brambory 500 g
- Sterilovaný hrášek 1 plechovka
- Mrkev 2 ks
- Salám junior 400 g
- Sterilovaná kukuřice 1 plechovka
- Majonéza 250 ml
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory ve slupce a větší mrkve uvaříme a necháme vychladnout. Obojí oloupeme a necháme vychladnout.

Do mísy na hrubém struhadle nastrouháme studené brambory, jemný salám, mrkev, okurky, přidáme hrášek a kukuřici i s nálevem. Domácí vlašák osolíme a opepříme. Salát zamícháme, dochutíme nálevem z okurek, přidáme majonézu, pořádně promícháme a dáme vychladit.

Domácí vlašák podáváme samostatně s bílým pečivem nebo jako součást obložených mís nebo

mažeme na chlebičky.