

Utopenci v majonézovém salátu

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Kyselá okurka 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Kabanos 50 g
- Cibule 2 ks
- Kečup 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 3 lžička
- Worcester 1 lžíce
- Cukr 2 kostka
- Ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Ingredience na zálivku promícháme a za stálého míchání minutku povaříme a necháme vychladnout.

Cibuli oloupeme a společně s okurkou nakrájíme nadrobno, kabanos nakrájíme na kolečka. Přidáme majonézu a zálivku, promícháme a necháme odležet.

Utopence v majonézovém salátu podáváme podle chuti.