

Pivní salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Točený salám 500 g
- Majonéza 250 g
- Zakysaná smetana 1 ks
- Pórek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Ocet 1 ks
- Kečup 1 ks
- Olej 1 ks
- Worcester 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do kastrolu dáme kečup, olej, ocet, worcestr, hořčici, koření a 1 minutu povaříme a poté zálivku ochladíme.

Zeleninu očistíme a nakrájíme. Salám rozkrájíme na kolečka.

Do studené zálivky zamícháme majonézu, zakysanou smetanu, na prstýnky nakrájený pórek, cibuli a zalijeme na kolečka nakrájený salám.

Pivní salát podáváme s přílohou podle chuti.