

Žampionový salát delikates

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Rajský protlak 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Šunka 250 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Nakládané okurky 3 ks
- Bílé víno 1 dl
- Sterilované papričky 4 lžíce
- Sterilované žampiony 250 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Houbičky, pokud už nejsou, pokrájíme na plátky, salám na nudličky a zeleninu na drobné kousky. Vše smícháme do salátu.

Z protlaku, oleje a vína vymícháme dresink, který ochutíme cukrem, citrónovou šťávou, pepřem a osolíme.

Salát rozdělíme do misek, přelijeme zálivkou a podáváme s křupavým pečivem.