

Rumcajs salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Točený salám 100 g
- Worcester 1 lžíce
- Cukr 2 kostka
- Kyselá okurka 1 ks
- Ocet 2 lžíce
- Majonéza 250 ml
- Plnotučná hořčice 3 lžička
- Feferonka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám nebo vuřty nakrájíme na tenké plátky a já ještě překrojím napůl. Cibuli a okurku pokrájíme nadrobno.

Salám se zeleninou vsypeme do misky, vmícháme ostatní ingredience a zamícháme. Dochutíme solí, pepřem a feferonkami, jak kdo má rád. Poté necháme salát 24 hodin v lednici odležet.

Rumcajs salát podáváme třeba na večeri s kouskem pečiva.