

Chutný vlašský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 30 g
- Měkký salám 40 g
- Sterilované okurky 20 g
- Majonéza 30 g
- Sterilovaný hrášek 20 g
- Mrkev 20 g
- Cukr 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Ocet 1 ks
- Worcester 1 ks
- Koření 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Mrkev uvaříme doměkka a nakrájíme také na kostičky. Měkký salám a sterilované okurky nakrájíme na kostičky.

Dohromady smícháme nakrájené brambory, salám, mrkev, okurky, hrášek, majonézu a podle chuti

dochutíme solí, octem, worchesterem, cukrem, hořčicí a kořením.

Chutný vlašský salát podáváme podle chuti samotný s pečivem a jako přílohu k různě připraveným masům.