

Salát ze salámu a zeleniny

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Zeleninová směs 1 ks
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Junior 40 g
- Sterilované okurky 2 ks
- Nakládané hříbky 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Hořčice 2 lžíce
- Rajčatové pyré 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Nejdříve si na hrubším struhadle nastrouháme měkký salám. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Okurku nakrájíme na kostičky. Česnek oloupeme a prolisujeme.

K nastrouhanému salátu přidáme sklenici nakládané zeleninové směsi, nakrájenou cibuli, okurky, hořčici, nálev ze zeleniny, prolisovaný česnek, sůl a mletý černý pepř podle chuti, rajčatový protlak, nakládaný hrášek a konzervu kukuřice. Můžeme přidat i malé nakládané houby podle chuti. Nedáváme-li nálev, tak potom přidáme majonézu. Nakonec okořeníme podle chuti a hotový salát

uložíme do chladničky odležet do druhého dne v uzavřené nádobě.

Salát ze salámu a zeleniny podáváme s pečivem.