

# Salát vlašák

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Šunka 200 g
- Sterilovaný hrášek 50 g
- Sterilované okurky 3 ks
- Brambory 500 g
- Cukr 1 lžička
- Hořčice 2 lžíce
- Worcester 1 lžička
- Ocet 1 lžíce
- Majonéza 240 g
- Pepř, sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Uvaříme si brambory ve slupce, necháme vychladnout a studené brambory nakrájíme na malé kostičky. Šunkový salám nebo šunku nastroháme nahrubo a kyselé okurky nakrájíme na kostičky. Na zálivku smícháme pepř, ocet, worchesterovou omáčku, hořčici, cukr, sůl, trochu nálevu z okurek a majonézu.

Brambory smícháme se salámem, nakrájenými okurkami a hráškem. Zálivku nalijeme na bramborovou směs, důkladně promícháme a salát dáme vychladit.

Salát vlašák podáváme podle chuti jako přílohu nebo jen tak s rohlíkem.