

Fazolový salát se salámem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám 200 g
- Salátová okurka 5 ks
- Sterilovaná fazole 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 1 ks
- Worcester 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Cibuli a okurky nasekáme nadrobno, česnek utřeme. Kdo nemá rád česnek, může použít nastrouhaný křen nebo jen tak bez obojího. Dietní salám nebo gothaj nakrájíme.

Do mísy dáme scezené a okapané fazole. Přidáme cibuli, česnek, sterilované okurky a nakrájený salám. Fazolový salát osolíme, opepříme, zalijeme troškou octa nebo nejlépe nálevem z okurek a přidáme worcesterskou omáčku. Podle chuti přidáme do salátu majonézu. Fazolový salát se salámem důkladně promícháme a necháme vychladit.

Vychlazený fazolový salát se salámem podáváme s bílým pečivem nebo chlebem.