

Květákový salát se salámem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 6 ks
- Měkký salám 40 g
- Cibule 1 ks
- Květák 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Kysaná smetana 1 ks
- Majonéza 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Květák očistíme a rozdělíme na růžičky. Uvaříme jej ve slané vodě a necháme vychladnout. Nakrájíme cibuli (stačí jedna menší) na kostičky, 5 - 6 rajčat na menší kousky, na nudličky měkký salám (junior) a nasekáme květák nadrobno.

Smícháme všechno dohromady, přidáme kysanou smetanu napůl s malou majonézou, osolíme a opepříme. Květákový salát dáme do ledničky na chvíli uležet a je to hotovo.

Jako přílohu ke květákovému salátu jíme bílé pečivo.