

Salát strýce Pepana

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ředkvičky 2 svazek
- Šunka 15 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Rajče 1 kg
- Pórek 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Barevné fazole 1 kg
- Pažitka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přes noc namočené drobnější fazole uvaříme v osolené vodě doměkka, scedíme a necháme vychladnout. Vejce uvaříme natvrdo, scedíme, oloupeme a nakrájíme na čtvrtky.

Pórek umyjeme, nakrájíme na kolečka, rajčata oloupeme a nakrájíme na osminky. S fazolkou smícháme všechno v misce, osolíme a opepříme, zakápneme citronem, přidáme majonézu a necháme odležet.

Potom dáme hromádku salátu na talíř, obložíme uzeninou, čtvrtkami vajec natvrdo, ředkvičkami a posypeme pokrájenou pažitkou. Salát strýce Pepana podáváme s houskou.

Pro vegetariány místo salámu použijeme plátkový sýr.