

Houbový salát

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- naložené houby 1 sklenice
- špekáček 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby naložené ve sladkokyselém nálevu scedíme, minutku propláchneme pod studenou tekoucí vodou a pak necháme chvíli dobře okapat na cedníku. Nakonec je nasypeme do větší salátové mísy. Dvě středně velké cibule oloupeme a potom nakrájíme na tenká kolečka. Přidáme je do mísy k houbám. Přisypeme také oloupané a na kolečka nakrájené špekáčky. Plátky krájíme tenčí, aby dobře přijaly zálivku. Vše podle chuti pokropíme osmiprocentním klasickým octem (můžeme ho ale podle chuti naředit přibližně 1:1 studenou pitnou vodou, aby salátová zálivka nebyla tak ostrá). Nakonec posypeme čerstvě podrceným barevným pepřem a vše dobře promícháme. Salát podáváme s čerstvým pečivem, podle chuti bílým nebo celozrnným.