

Zeleninový salát se zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 3 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Kabanos 50 g
- Majonéza 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Worcester 2 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Cibule 2 lžíce
- Cukr 2 lžíce
- Kyselá okurka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na zálivku svaříme olej, ocet, kečup, worchestr, hořčici, cukr a necháme vychladnout.

Nakrájíme oloupanou cibuli, salám a okurku. Všechny suroviny nakrájíme na přibližně stejně velké kousky.

K zelenině a salámu přidáme majonézu, převařenou zálivku, dobře promícháme a necháme 24 hodin odležet.

Zeleninový salát se zálivkou podáváme s pečivem jako hlavní chod.