

Masový salát z uzeného

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka 1 ks
- Barevná paprika 2 ks
- Majonéza 1 ks
- Pórek 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Tepelně upravené maso 200 g
- Cherry rajčata 6 ks
- Šunka 100 g
- Řeřicha 1 ks
- Sterilované okurky 1 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zbytky tepelně upraveného masa a třeba uzeninu nakrájíme na nudličky. Zeleninu očistíme. Nahrubo nastrouháme salátovou okurku, na kostičky pokrájíme vejce natvrdo, na nudličky červenou papriku, na čtvrtky pokrájená cherry rajčátka a na kroužky pórek.

Všechno v míse promícháme s majonézou, podle chuti salát dosolíme, dopepříme a zakápneme citronem. Masový salát z uzeného necháme uležet.

Masový salát z uzeného podáváme na talířku, zdobíme ředkvičkami, kyselou okurkou a lístky řeřichy. Masový salát podáváme s houskou.