

# Salát od uzenáře

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 5

- Moravské uzené 100 g
- Sterilované žampiony 10 ks
- Krenex 1 lžička
- Junior salám 100 g
- Hořčice 1 lžička
- Šunka 100 g
- Sterilované okurky 4 ks
- Pažitka 1 ks
- Kysaná smetana 1 ks
- Lovecký salám 100 g
- Strouhaný sýr 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Ředkvičky 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Cherry rajčata 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Všechny plátky salámů nakrájíme na nudličky, přidáme posekané sterilované okurky a žampiony, posekanou pažitku a krenex. Pokapeme citronovou šťávou a mírně posolíme. Přidáme hořčici, kysanou smetanu a můžeme poprášit i červenou mletou paprikou. Necháme odpočinout.

Salát od uzenáře servírujeme na talířky, posypeme strouhaným sýrem a obložíme vejci natvrdo a třeba ředkvičkami nebo cherry rajčátky.

Salát od uzenáře podáváme s houskou nebo chlebem jako dobrou večeři.