

Salát z párků

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 1 lžička
- Salátová okurka 2 ks
- Majonéza 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Sterilovaná kapie 2 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Párek 500 g
- Kopr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené, oloupané a prochládlé párky nakrájíme na kolečka, dáme do mísy, přidáme pokrájenou jarní cibulku i s natí, na kostičky pokrájenou sterilovanou kapii a okurku. Promícháme, mírně osolíme a opepříme.

Do majonézy vmícháme prolisovaný česnek, hořčici, přidáme cukr, sůl a pár kapek octa podle chuti.

Ochucenou majonézu vmícháme k párkům, salát necháme odležet a podáváme. Na talířku ozdobíme salát z párků koprem.