

Salát pro pány

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Mletá pálivý paprika 1 lžička
- Chilli koření 1 lžička
- Majonéza 5 lžíce
- Zakysaná smetana 5 lžíce
- Cibule 1 ks
- Točený salám 500 g
- Sladký kečup 1 ks
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka a dáme do mísy.

Do kastrůlku dáme kečup, olej, ocet, worcesterskou omáčku, vrchovatou lžící hořčice, chilli koření a papriku. Za stálého míchání asi minutu vše povaříme a necháme vychladit.

Jakmile směs vychladne přidáme majonézu, zakysanou smetanu nebo jogurt a na konec cibuli nakrájenou na prstýnky. Vše smícháme.

Směs nalijeme na salámová kolečka a opět smícháme. Salát dáme odležet nejlépe přes noc do lednice a překryjeme folií. Kdo má rád více pálivé, může si přidat více čili nebo papriky.

Salát pro pány podáváme s chlebem, bagetou a jiným pečivem. K salátu podáváme dobře vychlazené pivo.