

Ďábelský salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- měkký salám 500 g
- základní majonéza 160 g
- cibule 2 ks
- **Na zálivku**
- olej 4 lžíce
- ostrý kečup 4 lžíce
- hořčice 2 lžíce
- wolcestrová omáčka 1 lžíce
- chilli omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V menším hrnci si připravíme směs z kečupu, oleje, hořčice, worcesterské a chilli omáčky, důkladně ji promícháme
2. Za stálého míchání směs ohříváme, až z ní vytvoříme hladkou kaši (nevaříme!)
3. Kaši necháme vychladnout
4. Očištěnou cibuli nakrájíme na jemno, salám na tenké nudličky
5. Pokrájený salám s cibulí smícháme s majonézou a dochutíme mletým černým pepřem, mírně osolíme
6. Nakonec spojíme ochucenou majonézu s vložkou cibule a salámu s vychladlou ďábelskou omáčkou

a můžeme servírovat.