

Pikantní salát s kysaným zelím

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ocet 1 lžíce
- Hořčice 2 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Točený salám 1 kg
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Majonéza 1 ks
- Kysané zelí 1 ks
- Worcester 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Točený salám nakrájíme na kostičky, cibuli na nudličky a kysané zelí nasekáme najemno. Vše dáme do mísy.

Připravíme si zálivku. Worcesterskou omáčku, hořčici, olej, ocet a kečup dáme do misky a důkladně promícháme. Zálivkou zalijeme připravenou směs se salámem a důkladně promícháme. Nakonec vmícháme majonézu a salát necháme vychladit.

Pikantní salát s kysaným zelím podáváme s čerstvým pečivem.

