

Ďábelský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Měkký salám 500 g
- Majonéza 150 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hořčice 2 lžíce
- Ostrý kečup 3 lžíce
- Worcester 1 lžíce
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce vytvoříme směs z oleje, kečupu, worcesteru, hořčice a chilli omáčky. Směs důkladně promícháme. Přelijeme do kastrůlku, ve kterém z ní za pomalého zahřívání vytvoříme hladkou kaši. Kaši necháme zcela vychladnout.

Mezitím si očistíme cibule. Nakrájíme je najemno a salám na tenké nudličky.

Cibule a salám vsypeme do mísy, přidáme sůl a pepř podle potřeby a chuti a majonézu. Vmícháme ďábelskou zálivku a dobře promícháme.

Ďábelský salát podáváme s pečivem podle příležitosti a chuti.