

Salátový kapr

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Sterilovaný hrášek 2 lžíce
- Majonéza 2 ks
- Vařené brambory 15 g
- Kyselá okurka 2 ks
- Cibule 1 ks
- Vařená zeleninová směs 10 g
- Kapří maso 20 g
- Cukr 1 ks
- Ocet 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kapří maso osolíme a na rozpáleném oleji opečeme.

Připravíme si zeleninu a brambory, které uvaříme a nakrájíme na kostičky. Hrách slijeme.

Vychladlé maso nakrájíme, smícháme s pokrájenou vařenou zeleninou, bramborami a hrachem. Přidáme nejmenno nakrájené okurky, vmícháme 2 vaničky majonézy, ocet, osolíme, osladíme a dáme vychladit alespoň na 6 hodin.

Salátového kapra podáváme s pečivem.