

Jedinečný camping salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Kečup 2 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Točený salám 1 ks
- Hořčice 3 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Kyselá okurka 2 ks
- Worcester 1 lžíce
- Majonéza 20 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sterilovaná kapiie 1 hrst
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Olej, ocet, cukr, kečup, hořčici, worcestrovou a sójovou omáčku svaříme a necháme vychladit.

Točený salám nakrájíme na kolečka a cibuli na půlkolečka. Kapii nakrájíme na nudličky, okurku nadrobno. Nakonec přidáme majonézu a vychlazený nálev. Vše pomícháme a camping salát podle chuti dosolíme a dopepříme.

Před podáváním uložíme jedinečný camping salát do ledničky a necháme dobře vychladnout a prolnout chutě.