

Vlašský salát na chlebičky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Cibule 10 g
- Salám 30 g
- Majonéza 1 ks
- Sterilovaný hrášek 20 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dobrý měkký salám (například šunkový) nakrájíme nadrobno. Cibuli nakrájíme na jemno. Cibule dáme asi tak třetinu hmotnosti salámu. Dále nakrájenou cibuli spaříme pomocí síta. Po chvíli ji přelijeme studenou vodou, aby rychle vychladla.

Přidáme cibuli do mísy k salámu. Dále přidáme sterilovaný hrášek, dvě uvařená vejce nakrájená nadrobno a vše spojíme kvalitní majonézou. Podle chuti osolíme a opepříme.

Vlašský salát roztíráme na veku (chlebičky) nebo podáváme jako přílohu.