

Salámoví kyseláci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- **Ingredience**

- měkký salám 500 g
- kyselá okurka nebo rychlokvaška 3 ks
- cibule 3 ks
- olej 1 lžíce
- trocha pepř 1 ks

- **Na nálev**

- voda 1 l
- ocet 200 ml
- vegeta 1 lžíce
- dle chuti sůl a cukr 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Salám nakrájíme na centimetrové kostičky, stejně jako kyselé okurky. Cibuli nakrájíme nahrubo, aby všechny kousky surovin byly přibližně stejně velké. Ve velké míse promícháme směs se lžící oleje a pepřem a dáme do skleněné lahve.

Na nálev smícháme litr horké vody s octem, vegetou, solí a cukrem. Nalijeme do nádoby ke špekáčkům, necháme vychladnout a můžeme podávat.