

Mexický salát s květákem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 1 ks
- Olej 1 lžička
- Sterilované červené fazole 1 ks
- Květák 1 ks
- Ocet 1 lžíce
- Slanina 20 g
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Pórek 1 ks
- Čínské zelí 1 ks
- Cukr 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme, případně scedíme. Čínské zelí nakrájíme najemno, květák nalámeme na malé růžičky. Slaninu nakrájíme na nudličky a pánvi opražíme dokřupava. Necháme ji vychladnout.

Do mísy dáme zeleninu. Zakapeme ji olejem, osolíme, osladíme a podle chuti přidáme ocet. Nakonec vmícháme majonézu. Do mexického salátu nepřidáváme žádný nálev, vodu ani jinou tekutinu, zelenina pustí dost šťávy.

Mexický salát s kvěťákem necháme chvíli odpočinout a můžeme podávat.