

Horký salát s uzeninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Uzenky 400 g
- Červená cibule 1 ks
- Krémžská hořčice 1 lžíce
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Třešňová rajčátka 16 ks
- Salátová srdíčka 2 ks
- Avokádo 1 ks
- Okurka 1.4 ks
- Ocet 1 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Čerstvý chléb 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. osmažte uzeninu Rozpalte olej ve velké pánvi nebo woku a vsypte uzeninu nakrájenou na kolečka. Přihodte cibuli a za občasného promíchání smažte všechno dozlatova; mělo by to trvat pouhou minutu nebo dvě. Potom přidejte hořčici a cukr, přisypte rajčátka a za občasného promíchání smažte tak dlouho, až rajčátka začnou už skoro praskat a všechno se obalí sladkou hořčičnou omáčkou.

2. dokončete salát Salátová srdíčka rozdělte na lístky a opláchněte. Avokádo zbavte pecky, oloupejte a nakrájejte na plátky stejně jako okurku. Smíchejte a navršte na mísu. Navrch rozložte horkou směs z pánve. Do té teď přidejte ocet a lžící vody, osolte a opepřete a nad plamenem směs promíchejte, aby se z pánve uvolnily všechny lahodné přípečky. Štávou zakapejte salát a podávejte ho s křupavým chlebem.