

Salát ze salámu podávaný se slaným pečivem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- salám 250 g
- sterilizovaný celer 1 šálek
- vejce na tvrdo 3 ks
- kyselé okurky 2 ks
- jabko 1 ks
- hořčice 2 lžíce
- majonéza 1 sklenice
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cukr 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Salám, oloupaná vejce uvařená natvrdo, celer, oloupané a jadřince zbavené jablko a okurky nakrájíme nadrobno
2. Promícháme s majonézou ochucenou hořčicí, solí, trochou citronové šťávy a pepřem (můžeme přidat i trochu cukru)
3. Salát dobře promícháme a rozdělíme do kompotových misek, dáme vychladit
4. Podáváme s čerstvým slaným pečivem.