

Šunkový salát v broskvích

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Šunka 200 g
- Rajčatový kečup 1 lžíce
- Sterilovaná okurka 3 ks
- Vejce uvařená natvrdo 1 ks
- Hrášek 2 lžíce
- Majonéza 100 g
- Bílý jogurt 3 lžíce
- Hořčice 1 lžička
- Mletý pepř dle chuti 2 špetka
- Worcesterská omáčka 1 lžička
- Ocet 1 lžíce
- Cukr 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Broskve - půlky 1 plechovka
- Kapije 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Polovinu dávky šunky, okurky a vejce velmi drobně nakrájíme, promícháme s kečupem, majonézou, jogurtem, hořčicí, pepřem, worcesterskou omáčkou, octem, cukrem a solí, a naplníme půlky broskví. Ozdobíme je zbylou šunkou nakrájenou na kostičky, hráškem a kapií a podáváme.

