

Pochoutkový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kabanos 500 g
- majonéza 200 g
- cibule 1 ks
- podle chuti hořčice 1 ks
- ocet 1 ks
- olej 1 ks
- kečup 1 ks
- cukr 1 ks
- worcestrová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce s olejem přidáme cukr, hořčici, kečup, ocet a worcester. Množství těchto ingrediencí je na nás, přidáváme podle chuti. Po smíchání přivedeme k varu, sundáme a po chvilce zopakujeme. Pravidelně mícháme, aby se nám směs nepřipálila. Poté sundáváme z plotny a necháváme vychladnout.

Kabanos nakrájíme na co nejtenčí nudličky a s ním nadrobno i cibuli.

Když je směs vychladlá, smícháme s ní kabanos, cibuli a nakonec i majonézu. Salát nepepřete ani nesolte.

Takto můžete podávat nejlépe s čerstvými rohlíky.

