

Rančerský salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- salám Junior (nebo dietního) 200 g
- vejce natvrdo 3 ks
- sladkokyselá okurka 150 g
- konzervovaná fazole v tomatě 350 g
- cibule 100 g
- majolka 100 g
- krémová smetana 100 g
- hořčice Bona 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám Junior, vejce natvrdo a sladkokyselé okurky nakrájíme na drobné kostičky a promícháme. Přidáme k nim fazole v tomatě, jemně nakrájenou cibuli, majolku, krémovou smetanu, hořčici a špetku soli. Opět dobře promícháme. Aby salát co nejvíce lahodil také oku, na talířích můžeme ozdobit bohatou zeleninovou oblohou - například z hlávkového salátu a červených a žlutých paprik.

Poznámka:

Příloha: chléb nebo jiné pečivo.