

Jedinečný camping salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 2 lžíce
- majonéza 200 g
- worcestrová omáčka 1 lžíce
- hořčice 3 lžíce
- větší cibule 1 ks
- točený salám 0.5 kg
- cukr 1 lžička
- ocet 2 lžíce
- kečup 2 lžíce
- kyselá okurka 2 ks
- sterilovaná kapie 2 hrst
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Olej, ocet, cukr, kečup, hořčici, worcestrovou a sójovou omáčku svaříme a necháme vychladit.

Točený salám nakrájíme na kolečka a cibuli na půlkolečka. Kapii nakrájíme na nudličky, okurku

nadrobno. Nakonec přidáme majonézu a vychlazený nálev. Vše pomícháme a camping salát podle chuti dosolíme a dopepříme.

Před podáváním uložíme jedinečný camping salát do ledničky a necháme dobře vychladnout a prolnout chutě.