

Salát po francouzsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- celer 250 g
- mrkev 150 g
- vinný ocet 4 lžíce
- paprika (zelená) 1 ks
- brambory 50 g
- majonéza 1 kelímek
- petržel 1 ks
- worcesterská omáčka 1 ks
- hrášek 200 g
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **na ozdobu**
- rajče 1 ks
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory si uvaříme ve slupce. V druhém hrnci si uvaříme mrkev, celer a petržel. Zeleninu podle potřeby očistíme a nakrájíme na kostičky.

Do mísy dáme hrášek, může být i z konzervy, přidáme nakrájenou cibuli, papriku a brambory s ostatní pokrájenou zeleninou.

Vše promícháme a zalijeme vinným octem. Osolíme, opepříme a kápneme pár kapek worcesterské omáčky.

Zamícháme majonézu a dáme dochladu alespoň na 2 hodiny uležet.

Vychlazený salát dáme na mísu a ozdobíme rajčaty a plátky citrónu.