

Výborný pařížsky salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ocet 0.5 lžíce
- hořčice 2 cl
- kečup 1 lžíce
- worchesterská omáčka 1 lžíce
- slovenský točený salám 300 g
- vejce 3 ks
- okurka 2 ks
- cibule 1 ks
- majolka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Dejte vařit vejce. v druhém kastrůlku smíchejte hořčici, ocet, kečup a worchestrovou omáčku a nechte směs přejít varem. Slovenský točený (v mém případě dietní salám) nakrájejte na tenké .Proužky, přidejte cibuli (jen trochu), Okurku nakrájenou na drobno, a přidejte na tvrdo uvařené nakrájené vajíčka.. nakonec přidejte vychladlou směs z kečupu a hořčice a 1 majolku, anebo majonézu a smetanu. Majonézu vždy používám půl na půl se smetanou, anebo jogurtem. nakonec přidejte vychladlou směs z kečupu a hořčice a 1 majolku, anebo majonézu a smetanu. Majonézu vždy používám půl na půl se smetanou, anebo jogurtem. salát dobře promíchejte a dejte do chladničky