

Ďábelský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Točený salám 300 g
- Červená cibule, zelená paprika 1 ks
- Chilli, pepř 1 ks
- Kečup 3 lžíce
- Sladkokyselá okurka 1 ks
- Olej 1 lžička
- Konzerva hrášku 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám nakrájíme na slabší půlkolečka, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, na nudličky nakrájené papriky a okurku. Na konec přidáme scezený hrášek . Všechno pořádně promícháme a přidáme chilli, pepř, olej a kečup a opět promícháme. Hotový salát dáme do ledničky na 1 hodinku odležet . Podáváme s pečivem.