

Francouzský hráškový salát

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hrášek 400 g
- Šunka 150 g
- Ledový salát 1 ks
- Olej 1 špetka
- Ocet 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Francie

Postup:

Hrášek nasypeme do misky, osladíme cukrem, osolíme, opepříme, přidáme 4 lžíce oleje, 4 lžíce vody a trochu octa a dobře promícháme. Šunku nakrájíme na kostičky a opečeme na troše oleje. Vmícháme ji spolu s nakrájeným ledovým salátem do rozmrazeného hrášku, salát podle potřeby dochutíme a podáváme ozdobený zelenou petrželovou natí.