

Domácí vlašský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 5 ks
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 4 ks
- Okurkový nálev 5 ml
- Majonéza 100 g
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Junior 300 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám nakrájíme na nudličky. Zeleninu očistíme, případně slijeme z nálevu. Brambory a vejce oloupeme. Vše nastroháme nahrubo.

V míse vše smícháme, přidáme hořčici, okurkový nálev a podle chuti salát osolíme a opeříme. Domácí vlašský salát necháme chvíli uležet a pak vmícháme majonézu.

Domácí vlašský salát vychladíme a můžeme jej dále používat nebo servírovat například s obalovaným řízkem.