

Pochoutkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 15

- Cibule 1 ks
- Kabanos 1 ks
- Majonéza 200 g
- Kečup 1 ks
- Cukr 1 ks
- Worcestrová omáčka 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Ocet 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Nejprve si dáme do hrnce olej, worcestr, ocet, kečup, hořčici a cukr. Všeho podle chuti. Necháme dvakrát přejít varem a dáme úplně vychladnout. Během prohřívání důkladně mícháme, ať se nám směs nepřipálí!

Nyní si nakrájíme cibuli na jemné kostičky .Kabanos musíme pokrájet na co nejjemnější nudličky, dáme si záležet, protože na tom závisí výsledek našeho salátu.

Po vychladnutí směsi můžeme vše smíchat. K salátu přidáme připravenou majonézu. Lehkým smícháním vytvoříme moc dobrý pochoutkový salát.

Pochoutkový salát poklademe na chléb potřený máslem, ale lze jíst i jen tak s čerstvým rohlíkem. Pozor, salát nesolíme a nepepříme.