

Pikantní houbový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Naložené houby nakyselo 1 ks
- Měkký salám 15 g
- Sójová omáčka 1 ks
- Kečup 1 ks
- Chilli koření 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sklenici klasicky naložených hub slijeme a necháme okapat. Houby můžou být i se zeleninou. Cibuli očistíme a nakrájíme najemno. Salám nakrájíme na kostičky.

Do mísy dáme nakrájenou cibuli, salám, zakápneme sójovou omáčkou a kečupem. Přidáme naložené houby a podle chuti salát osolíme. Pro milovníky ostrých jídel přidáme nakrájenou feferonku nebo chilli koření.

Pikantní houbový salát vychladíme a můžeme podávat. Pokud vynecháme salám mohou konzumovat i vegetariáni.

Pikantní houbový salát podáváme s pečivem nebo opečenou bagetkou.