

Domácí pochoutkový salátek

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Měkký salám 300 g
- Vejce 2 ks
- Kyselá okurka 100 g
- Cibule 1 ks
- Hrášek sterilovaný 4 lžíce
- Tatarská omáčka 0.5 sklenice
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Měkký salám pokrájíme na tenké nudličky, dáme do mísy, okurky jemně nastrouháme a přidáme k salámu. Vejce natvrdo uvaříme, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Přidáme k salámové směsi. Cibuli oloupeme, jemně nakrájíme, přidáme k salámu, přidáme i hrášek a několik lžic tatarské omáčky - podle požadované konzistence. Důkladně promícháme, podle chuti osolíme a necháme salát odležet chvíli v lednici.