



Domácí vlašský salát

Ingredience

vařené brambory: **1** ks
šunkový salám: **100** g
sterilované okurky: **2** ks
sterilovaný hrášek: **3** PL
malý celer
mrkev: **1** ks
hořčice: **1** KL
majonéza: **2** PL
cukr krupice: **1** KL
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Domácí vlašský salát je velmi snadný na přípravu. Brambory uvaříme, necháme vychladnout a nakrájíme na velmi malé kostky. Přidáme hrášek, nadrobno nakrájené okurky, šunkový salám nakrájený na kostičky, celer a mrkev nakrájené na nudličky. Smícháme s hořčicí, majonézou, cukrem a osolíme a opeříme...

Domácí vlašský salát - recept

Domácí vlašský salát je velmi snadný na přípravu. Brambory uvaříme, necháme vychladnout a nakrájíme na velmi malé kostky. Přidáme hrášek, nadrobno nakrájené okurky, šunkový salám nakrájený na kostičky, celer a mrkev nakrájené na nudličky. Smícháme s hořčicí, majonézou, cukrem a osolíme a opeříme podle chuti.

Domácí vlašský salát nejlépe chutná vychlazený.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí