

Cikánský salát



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1224 kalorií , **20 g** cukrů , **114 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/cikansky-salat>

Příprava

Připravíme si mísu a dáme do ní nadrobno nakrájené, vepřové maso, hovězí maso, cibuli, sterilované okurky, kapie a česnek. Připravíme si zálivku - smícháme ocet, cukr - opepříme, osolíme, přidáme trochu oleje a trochu vody. Salát zalijeme připravenou zálivkou a promícháme. Přidáme kečup a opět promícháme. Nakonec přidáme majonézu a opět promícháme. Necháme vychladit a podáváme.

Ingredience

- 300 g pečeného vepřového masa
- 200 g vařeného hovězího masa
- 1 cibule
- 5 sterilovaných okurek
- 2 papriky (kapie)
- 5 stroužků česneku
- 100 ml octa
- 50 g cukru krupice
- špetka soli a pepře
- 50 ml olivového oleje
- 5 lžic kečupu
- 150 ml majonézy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Salát

