

Pikantní masový salát



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

296 kalorií , **2 g** cukrů , **30 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-masovy-salat>

Příprava

Uvařený jazyk a upečené drůbeží maso nakrájíme na tenké plátky. Přidáme na plátky nakrájená rajčata, na oleji podušené jemně pokrájené žampiony, nastrohaný křen a spojíme majonézou ochucenou worcesterovou omáčkou. Ozdobíme listy hlávkového salátu.

Ingredience

- 300 g uzeného vařeného jazyka
- 200 g drůbežího pečeného masa
- 2 ks rajčat
- 100 g žampionů
- 2 lžíce oleje
- 2 lžíce strouhaného křenu
- 200 g majonézy
- 2 lžičky Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 1 ks malého hlávkového salátu na dozdobení

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Salát