

# Salámovo-kukuřičný salát



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**313** kalorií , **6 g** cukrů , **30 g** tuků , **6 g** bílkovin

**Autor:** oriestok

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/salamovo-kukuricny-salat>

## Příprava

Worcesterskou omáčku, olej, kečup, hořčici a ocet smícháme a svaříme. Do vychlazené směsi přidáme tatarskou omáčku a smetanu. Zamícháme a přidáme salám, natvrdo uvařená vejce, cibuli, okurky (vše nakrájené nadrobno), hrášek a kukuřici. Znovu promícháme a podle chuti dosolíme a opepříme. Na několik hodin dáme do chladničky. Podáváme s čerstvým pečivem.

## Ingredience

- 300 g dietního salámu
- 1 cibule
- 3 vejce
- 3 ks sterilovaných okurek
- 100 ml tatarské omáčky
- 100 ml zakysané smetany
- 200 g sterilizované kukuřice
- 100 g sterilizovaného hrachu
- 2 lžíce Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 2 lžíce kečupu
- 2 lžičky plnotučné hořčice
- 1 lžíce octu
- špetka soli
- špetka mletého pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jídlo na každý den, Rodina, Salát

