

# Rožnovský salát



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**2699** kalorií , **17 g** cukrů , **247 g** tuků , **86 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

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

## Příprava

Očištěné půlky kapra osolíme a opeříme. Opečeme zvolna na oleji. Opečeného kapra po vychladnutí vykostíme, maso rozebereme na drobné kostičky, přidáme olej, šťávu, ve které se maso peklo, na drobné kostičky pokrájenou mrkev, okurky, zelený hrášek, cibuli, majonézu, ocet, sůl, cukr a vše dobře promícháme. Podáváme dobře vychlazené. Přeji dobrou chuť.

## Ingredience

- ✓ 500 g kapřích půlek vcelku
- ✓ olej na smažení
- ✓ 250 g majonézy
- ✓ 150 g kyselých okurek
- ✓ 125 g sterilované mrkve
- ✓ 75 g sterilovaného hrášku
- ✓ 150 g cibule
- ✓ 0,5 dcl octa
- ✓ 10 g cukru
- ✓ pepř
- ✓ sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Rodina, Salát