

Salát ze sekané



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 2

976 kalorií , **0 g** cukrů , **71 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/salat-ze-sekane>

Příprava

Sekanou nakrájíme (nebo si necháme nakrájet) na tenké plátky, které pak rozkrájíme na širší nudličky. Cibuli nakrájíme na tenká půlkolečka, papriky (nejlépe barevné) také na tenké nudličky, rovněž okurky. Vše dáme do mísy a promícháme. Z oleje, octa, hořčice, worcesteru, soli a pepře připravíme nálev a přidáme k salátu. Promícháme a necháme v chladu rozležet (nejlépe do druhého dne). Podáváme s chlebem.

Tip k receptu

Můžeme přidat i nadrobno nakrájenou petrželku.

Ingredience

- 4 sterilované okurky
- špetka soli
- 1 cibule
- 2 papriky
- 1 dcl octa
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- špetka pepře
- 1 lžička Worsterské (Worcesterová) omáčky
- 300 g hotové sekané

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Salát

