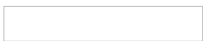


# Uherský salát



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

**2194** kalorií , **0 g** cukrů , **89 g** tuků , **22 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

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

## Příprava

Spařenou rýži uvaříme v osolené vodě, propláchneme a necháme okapat. Mezitím nakrájíme salám, upečené vepřové maso, papriky a okurku na jemné nudličky. Z oleje, hořčice, cukru, octa a koření umícháme omáčku. Přidáme k rýži společně s nakrájeným salámem, s masem a se zeleninou. Dobře promícháme a naplníme do šálků vytřených olejem. Před podáváním vyklopíme na talířky a zdobíme rajčetem, olivou a hlávkovým salátem.

## Ingredience

- 200 g rýže
- 100 g salámu
- 100 g upečeného vepřového masa
- 1 sterilovaná okurka
- 2 ks zelených paprik
- 2 lžíce sterilovaného hrášku
- 2 lžíce oleje
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 lžíce hořčice
- 2 lžíce sladké papriky
- cukr dle chuti
- ocet
- olej na vymazání hrnků
- 1 rajče
- olivy dle chuti
- hlávkový salát na ozdobu

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva, Salát