Vlašský salát s jablky

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **8**

3611 kalorií , **31 g** cukrů , **342 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: https://srecepty.cz/vlassky-salat

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a uvaříme. Vařené brambory, šunku, cibuli a jablka nakrájíme na kratší nudličky. Nakrájíme kyselé okurky na nudličky a trochu je vymačkáme. Vše dáme do misky, přidáme hrášek a pokapeme worcesterskou omáčkou, octem, osolíme a opepříme. Obsah misky důkladně promícháme. Nakonec vmícháme do salátu majonézu.

Tip k receptu

Tento salát se hodí jako předkrm, pomazánka na obložené chlebíčky, jako náplň do plněných rajčat apod. Podáváme nejlépe s bílým pečivem.

Ingredience

- 1 lžíce worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 250 g brambor
- 250 g šunky
- 200 g kyselé okurky
- 100 g cibule
- 100 g jablek
- sůl
- pepř
- 1 lžíce octu
- 450 g majonézy
- 50 g hrášku

Kategorie

Silvestr, Italská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Návštěva, Salát