

Vuřtový salát

Kategorie: Uzeninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g špekáčků

400 g směsi nakládaných perličkových cibulek, kukuřiček, feferonek, čerstvých nebo nakládaných žampionů

1 velká červená cibule

dresink

v poměru 1:1:1 hořčice, olej, 12° pivo

podle chuti střík octa

mletý pepř

sůl

petrželka kudrnka

na podávání hlávkový salát

Postup

Špekáčky oloupeme a nakrájíme na půlkolečka, přidáme na kousky krájenou zeleninu. Ingredience na dresink vymícháme do hladké emulze, smícháme s nasekanou kadeřavou petrželkou, se špekáčky a necháme odležet, nejlépe do druhého dne.

Poznámka

Z kvalitních špekáčků jsou výteční utopenci i opečená pochoutka u ohně. Naložené se spoustou pikantní zeleniny v marinádě z piva a hořčice však stojí také za pozornost.