

Francouzský salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

80 g sladkokyselých okurek

bílý pepř

250 g majonézy

200 g brambor vařených ve slupce

1 lžička worchestrové omáčky

mrkve - sterilovaná zelenina::

ocet nebo citronová šťáva

70 g zelených fazolek

80 g čerstvých nebo kompotovaných jablek

70 g zeleného hrášku

Postup

Oloupané brambory a zeleninu nakrájíme na stejnoměrné kostky a dáme do mísy. Přidáme hrášek a nadrobno nakrájené okurky. Celou směs okořeníme solí, pepřem, octem, worchestrovou omáčkou a promícháme.

Majonézu přidáváme nakonec. Salát používáme na obložené chlebíčky, k plnění rajčat nebo paprik. Jestliže chceme salát podávat jako samostatný pokrm, můžeme ho ozdobit hlávkovým salátem, nebo rajčátkem. Jako příloha se hodí bílý chléb.