

Francouzský salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g brambor vařených ve slupce

60 g mrkve

60 g zelených fazolek

60 g zeleného hrášku

80 g sladkokyselých okurek

80 g čerstvých nebo kompotovaných jablek

sůl

ocet nebo citronová šťáva

bílý pepř

1 lžička worchestrové omáčky

250-300 g majonézy kořeněné nebo smetanové □ □

Postup

Ve slané vodě uvaříme zeleninu. Oloupané brambory, mrkev, fazolky a oloupaná jablka nakrájíme na stejnoměrné kostičky a vložíme do mísy. Okurky oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky, lehce vymačkáme a s hráškem přidáme do směsi. Salátovou směs osolíme, opepříme, okyselíme, pokapeme worchestrovou omáčkou, dobře promícháme a nakonec lehce vmícháme majonézu. Tento salát používáme k přípravě obložených chlebičků, nebo k plnění rajčat, paprik a vařených vajec. Podáváme-li ho jako samostatný pokrm, upravíme salát do hlubší skleněné misky a povrch ozdobíme hlávkovým salátem, rajčetem a vařenými vejci. Jako příloha se hodí bílý chléb, banketky nebo švýcarské briošky.