Slanečkový salát

Kategorie: Luštěninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 větších brambor
10 dkg bílých fazolí
25 dkg slanečkových řezů
3 kyselé okurky
2 středně velké cibule
pepř
2 lžíce oleje

Postup

Uvaříme a oloupeme brambory, Nakrájíme je nadrobno, přidáme uvařené neslané fazole, v mléce vymáčené , vykostěné a nadrobno nakrájené. Cibuli jemně nakrájíme a krátce povaříme spolu s mletým pepřem v pěti lžících vody. Okurky nastrouháme a spolu s olejem, prochladlou cibulí a opepřenou vodou, v níž se vařila, přidáme k bramborám se slanečky a fazolemi a vše důkladně promícháme. Necháme proležet min. 12 hodin.