

# Horký salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

400 g tenkých bílých grilovacích klobás

sůl

1 zarovnaná lžíce kremžské hořčice

pepř

16 třešňových rajčátek

1 nejlépe červená cibule

1 velké avokádo

1 lžíce přírodního cukru

1 lžíce vinného červeného octa

0,25 okurky

2 salátová srdíčka

## Postup

Na mísu rozdělíme salátová srdíčka, oloupané avokádo nakrájené na plátky, okurku na plátky a promícháme. Na lžici oleje opékáme klobásky nakrájené na kolečka, přihodíme nahrubo krájenou cibuli a za občasného zamíchání smažíme chvíli společně. Pak přidáme cukr a hořčici, přisypeme rajčátka a ještě smažíme, dokud slupka na rajčátkách nezačne skoro praskat a všechno je obalené sladkou šťávou. Směs z pánve navršíme do mísy na zeleninu, do pánve dáme ocet, lžici vody, osolíme a opepříme a na plameni svaříme a odškrabeme přípečky. Zakapeme tím salát a podáváme s chlebem nebo křupavou bagetou.