

Domáci šalát z domácej majonézy, syra s rezníkmi

Potrebuje

- - Na šalátik:
- - dve črievka Karičky syra
- - 3 kg zemiakov uvarených v šupe
- - soľ, korenie
- - sterilizované uhorky
- - mrkvu s hráškom
- - 2 žltka
- - horčicu
- - kukuricu
- - na trojobal: múku, strúhanku a vajíčka
- - olej
- - 5 platkov karé

Postup

Rezne si naklepeme, nasolíme, obalíme v trojobale a vypražíme na oleji. Deň vopred si uvaríme zemiaky, pridáme sterilizovanú zeleninku, teda uhorky, hrášok, mrkvu a kukuricu z konzervy. Z cibuľky nakrájanej, dvoch lyžíc octu, dvoch lyžíc cukru a dvoch lyžičiek soli si spravíme nálev, teda necháme to všetko prevrieť a šalát ním zalejeme, riadne premiešame, dosolíme, dokoreníme. Nakoniec primiešame domácu majonézu vyšľahanú pomaly zo žĺtkov a horčice, ktorú pred vmiešaním do šalátu mixneme s Karičkou a nakoniec riadne zamiešame do šalátu, necháme deň odstáť a podávame s rezníkmi.

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojne

náročnosť: stredná

čas: 24 hodín

porcie: 5