

Camping (kempink) salát (52422)

Normovaný počet porcí: 6

Ingredience (suroviny):



Ingredience na zálivku:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



Salát camping (kempink)

Jeden z nejoblíbenějších profesionálně vyráběných salátů, dříve známý pod názvem zbojnický, dnes častěji camping (kempink) salát.

Ingredience

500 g	slovenský točený salám
70 g	cibule
20 g	okurky sterilované
200 g	majonéza
200 ml	smetana
na zálivku:	
30 g	kečup
20 g	ocet
20 g	olej
20 g	worcester
20 g	hořčice plnotučná
½ lžičky	chilli
¼ lžičky	sladká paprika

Postup přípravy:

Nejprve si připravíme zálivku. V rendlíku smícháme kečup, ocet, olej, worcester, chilli a mletou papriku. Směs přivedeme k varu, krátce povaříme a necháme vychladnout.

Zatím si připravíme ostatní ingredience. Pokrájíme točený salám, nejprve podélně, pak na tenčí proužky. Cibuli podélně překrojíme a krájíme na tenké plátky. Sterilované okurky nakrájíme na proužky.

Ve větší míse důkladně promícháme pokrájené ingredience. Ke směsi přidáme majonézu a opět důkladně promícháme.

Přidáme vychladlou svařenou zálivku (ta musí být opravdu vychladlá, teplá by se v kontaktu s majonézou srazila) a znovu důkladně promícháme.

Nakonec přidáme na zjemnění smetanu a naposledy důkladně promícháme. Podáváme s čerstvým pečivem.

Proklikávací linky na video z přípravy:
<https://youtu.be/hoibg2gCxtg>
nebo webové stránky školy <https://www.euroinstitut.net/vyukova-vida/priprava-pokrmu/>