

Ingrediencie

4 veľké varené zemiaky, 1 maďarská klobása, 150 g balkánskeho syra, 1 červenú papriku, 1 červenú cibuľu, 1 lyžicu nakrájanej petržlenovej vňate

zálievka: 4 lyžice oleja, 2 lyžice octu, 2 strúčiky cesnaku, mleté čierne korenie, soľ

Postup

Uvarené zemiaky, papriku, balkánsky syr a cibuľu nakrájame na kocky. Klobásu nakrájame na kolieska a opečieme na oleji. Všetko spolu premiešame. Ocot zmiešame s olejom, prelisovaným cesnakom, osolíme, okoreníme a rozšľaháme na penivú zálievku. Zálievku nalejeme na šalát, premiešame. Nakoniec vmiešame nasekanú vňať. Podávame s pečivom.

