Feferonový salát

podle normy (lehce modifikované a hlavně zmenšená cílová hmotnost):
200 g sterilovaného paprikového salátu bez nálevu
100 g scezené krájené sterilované kapie
100 g pokrájených sterilovaných feferonů nebo kozích rohů
200 g pokrájených sterilovaných cibulek
300 g sýru pokrájeného na nudličky
100 g sterilovaného hrášku
100 g oleje
20 g cukru
10 g soli
1 polévková lžíce worchesteru
pepř

Pokud seženete všechny požadované druhy sterilované zeleniny, bude práce poměrně snadná. Jen slijete, pokrájíte. Do oleje vmícháte cukr, sůl, pepř a worchester a vše promícháte. Chutě se spojí proležením několik hodin v chladničce.
Pokud sterilovanou zeleninu neseženete, udělejte to jako my a výsledek bude také výtečný. Očištěné a překrojené bílé či zelené papriky, červené kapie, kozí rohy nebo trochu feferonek, očištěnou cibuli překrojenou na poloviny a mražený hrášek povařte krátce ve sladkokyselém nálevu na zeleninu. Potom jen scedíte a větší kusy zeleniny pokrájíte. Následuje už obvyklý postup. Podávejte s oblíbeným pečivem.

--- recepty od efči --- http://www.hubatici.cz ---