

Chřestový salát s vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 1 lžička
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Vejce 4 ks
- Majonéza 100 g
- Sůl 3 lžička
- Mletá pálivá paprika 1 špetka
- Chřest 500 g
- Petrželka 2 lžíce
- Cukr 1 špetka
- Bílý jogurt 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme vejce natvrdo. Uvařené vychladíme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Petrželku nasekáme.

Chřest oloupeme a nakrájíme na 2 cm dlouhé kousky, svaříme 3 litry vody se 3 lžicemi soli a špetkou cukru, přidáme chřest a povaříme ho asi 3 minuty. Poté chřest opláchneme pod studenou vodou.

V misce si smícháme majonézu a jogurt, smícháme s hořčicí, paprikou a petrželkou. Dochutíme solí a čerstvě vymačkanou citronovou šťávou.

Chřest smícháme s plátky vajec, dáme na talíř a zalijeme omáčkou.