

Hermelínový salát s vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 100 g
- Hermelín 2 ks
- Měkký salám 50 g
- Majonéza 100 g
- Cibulka s natí 2 ks
- Vejce 6 ks
- Čerstvý tymián 1 ks
- Pepr, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve uvaříme vejce natvrdo. Nakrájíme cibuli, nejlépe jarní se zelenou natí, ale můžeme i malou obyčejnou. Cibuli nakrájíme hodně nadrobno. Kolečka salámu (například salám junior) nakrájíme na tenké proužky. Oba hermelíny pokrájíme na kousky asi 0,5 - 1 cm, moc na tom nezáleží, protože je stejně v salátu rozetřeme. Uvařená vejce zchladíme pod studenou vodou, oloupeme a nakrájíme nadrobno nebo propasírujeme přes salátové sítko.

Nakrájený hermelín, vejce, cibuli, tatarku a majonézu dáme do mísy či většího hlubokého talíře a promícháme. Nyní přidáme špetku soli a pepře. Pozor, hermelín, majonéza i tatarka už mohou být slané. Hermelínový salát důkladně promícháme. Jako zpestření doporučuji přidat nakonec lístky ze

snítky čerstvého tymiánu.

Hermelínový salát s vejci podáváme s pečivem podle chuti.