

Vajíčkový salát s domácí majonézou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 1 ks
- Kysaná smetana 1 ks
- Měkký salám 100 g
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Vejce 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme vejce natvrdo, které potom nakrájíme na kostičky. Přidáme na kostičky nakrájený salám, osolíme to a opeříme.

Do salátu vmícháme jogurt a kousek kysané smetany. Připravíme si majonézu. V mixéru rozmixujeme 1 vařený brambor, zbytek kysané smetany, 1 lžici hořčice, 1 cibuli a sůl. Majonézu vmícháme do základu salátu a vajíčkový salát necháme vychladit.

Vajíčkový salát s domácí majonézou podáváme vychlazený a s pečivem.