

Teplý vajíčkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Strouhaný sýr 100 g
- Ocet 1 lžička
- Vejce natvrdo 5 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Naložené feferonky v oleji 2 lžička
- Čerstvé bylinky 1 ks
- Bílá paprika 2 ks
- Cibulka s natí 1 svazek
- Libeček 1 lžička
- Mražená zeleninová směs 4 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si základ salátu - zeleninu. Cibulku omyjeme, osušíme a nakrájíme na kolečka. Papriky očistíme a nakrájíme na menší čtverečky. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nakrájíme taktéž na kostičky.

Na hluboké pánvi rozpálíme olivový olej a cibulku společně s paprikou osmahneme. Vsypeme mraženou zeleninu a znovu osmahneme, až je zelenina křehká. Až v tuto chvíli vmícháme vejce. Během přípravy přidáme veškeré dochucovače a koření. Pokud máme, vmícháme čerstvé a nadrobno

nasekané bylinky.

Ještě teplý vajíčkový salát rozdělíme na talířky a posypeme nastrouhaným sýrem. Sýr můžeme do salátu také vmíchat.