

Hlávkový salát se zálivkou Vinaigrette

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 1 lžička
- Pažitka 1 ks
- Vejce natvrdo 6 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Vinný ocet 1 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr moučka 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Salát rozebereme na listy, dobře propláchneme a necháme okapat.

Připravíme si zálivku. Vinný ocet, olej, sůl a pepř a špetku moučkového cukru rozšleháme vidličkou.

Naskládáme salátové listy do mísy, promícháme se zálivkou Vinaigrette, hořčicí, pažitkou nebo cibulkou. Hlávkový salát se zálivkou Vinaigrette můžeme ozdobit čtvrtkami natvrdo uvařených vajec.