

Hlávkový salát s jitrocelem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Saturejka 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Strouhaný křen 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Smetana 1 šálek
- Mladé lístky jitrocelu 1 šálek
- Citrón 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salát dobře omyjeme, jitrocel přelijeme na cedníku vroucí vodou. Salát natrháme nebo nakrájíme nadrobno, oloupanou cibuli a jitrocel jemně nasekáme.

Vše promícháme s křenem, smetanou, podle chuti osolíme, pokapeme citronovou šťávou, dochutíme drcenými sušenými bylinkami.

Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout a oloupeme. Uvařené vajíčko si nakrájíme na drobné kostičky.

Povrch salátu posypeme vajíčkem, krátce vychladíme a podáváme s tmavým chlebem.