

Salát květáček

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 100 g
- Vejce 4 ks
- Květák 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Kyselá smetana 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Sekaná pažitka 1 ks
- Libeček 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Květák rozebereme na růžičky, opláchneme a v mírně osolené vodě spolu s kouskem libečku a odkrytý asi 5 minut povaříme.

Potom odcedíme, necháme okapat a vychladit. Květák nakrájíme na plátky, zakapeme olejem, podle chuti osolíme, opepříme a zalijeme smetanou kterou dochutíme cukrem a citronovou šťávou. Zlehka promícháme a dáme uležet.

Na talířky dáme kornoutky šunky, na osminky rozkrojená natvrdo vařená oloupaná vejce, porci

květákového salátu který hustě posypeme pokrájenou pažitkou.

Salát květáček podáváme s houskou.