

Houbový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Houby 3 šálek
- Zelená paprika 1 ks
- Vejce 4 ks
- Kmín, sůl 1 špetka
- Máslo 1 ks
- Cukr 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Voda 3 lžíce
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si na salát veškeré ingredience. Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme. Nakrájíme je na kousky. Papriku očistíme a nakrájíme třeba na nudličky.

Očištěné houby nakrájíme na plátky a podusíme je na másle se špetkou soli a kmínu doměkka. Po chvíli přidáme papriku a vajíčka, společně promícháme.

Houbový salát zalijeme zálivkou připravenou smícháním oleje, soli, cukru, vody a podle chuti přidáme i ocet. Promícháme a podáváme.

