

Salát se salátem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 2 ks
- Hořčice 2 lžička
- Majonéza 3 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Ředkvičky 3 svazek
- Pažitka 1 svazek
- Šunka 10 g
- Ementál 10 g
- Řeřicha 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salát rozebereme na listy, opereme a necháme okapat. Uvařená vejce natvrdo oloupeme, rozkrojíme a vyjmeme žloutky. Ty rozetřeme s hořčicí, smícháme s majonézou a dochutíme citronem.

Ředkvičky očistíme, umyjeme a nakrájíme na kolečka.

Do mísy si nakrájíme šunku na nudličky, přidáme hrubě strouhaný sýr, pokrájenou pažitku, přidáme

ředkvičky a všechno lehce promícháme s majonézou. Podle chuti osolíme a opeříme.

Listy salátu potrháme na kousky, upravíme na talířky, na salát dáme salát s majonézou, posypeme sekanými bílky a lístky řeřichy.

Salát se salátem podáváme se slanou houskou.