

Chřestový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 1 ks
- Vejce 3 ks
- Chřest 500 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Pažitka 1 ks
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Omytý chřest zbavíme dřevnatých konců a spodní tužší část oškrábeme. Chřest nakrájíme na kousky dlouhé 3 cm. Vejce uvaříme natvrdo.

Takto upravený chřest vložíme do vařící vody a vaříme doměkka. Necháme jej okapat. Chřest promícháme s jemně nakrájenými vejci a pažitkou.

Chřestový salát ochutíme citronovou šťávou a olejem, solí a pepřem. Salát necháme vychladit.

Chřestový salát podáváme s čerstvým pečivem.