

Obložený talíř

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Zakysaná smetana 50 g
- Ostrá hořčice 1 lžička
- Vejce 4 ks
- Rajče 3 ks
- Cibule 1 ks
- Okurka hadovka 1 ks
- Paprika 2 ks
- Bílý jogurt 200 ml
- Majonéza 100 g
- Studená vepřová pečeně 300 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nakrájíme na plátky. Studenou pečeně nakrájíme na kousky. Papriky omyjeme, zbavíme jadérek a nakrájíme na proužky. Okurku omyjeme, podélně rozkrojíme a nakrájíme na plátky. Rajčata omyjeme a pokrájíme na kostky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Majonézu smícháme se zakysanou smetanou a hořčicí.

Do mísy vložíme papriky, rajčata, okurku a cibuli. Osolíme, opepříme a spojíme jogurtem.

Tuto směs klademe do středu talíře. Okolo rozložíme pokrájené maso a nakrájená vajíčka. Nakonec vše přelijeme majonézovou směsí a okořeníme čerstvě umletým černým pepřem.

Obložený talíř zdobíme bylinkami a podáváme s pečivem.