

Hráškový salát s vejcem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Hrášek 300 g
- Hlávkový salát 4 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Cibule 2 ks
- Ocet 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Pepr, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hrášek vložíme do malého množství osolené, nepatrně oslazené vody a na mírném ohni dusíme doměkka.

Mezitím si připravíme zálivku. Česnek oloupeme, prolisujeme a utřeme. Utřený česnek rozšleháme se solí, olejem, octem a pepřem.

Měkký hrášek scedíme, necháme okapat, přidáme větší díl zálivky, lehce protřeseeme a necháme dobře proležet. Cibulky očistíme a nasekáme najemno.

Před podáváním urovnáme hráškový salát na křehké listy hlávkového salátu, ozdobíme kolečky vejce, posypeme sekanou cibulí a pokapeme zbytkem zálivky.