

Květákový salát s vejci v tatarské zálivce

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Petržel 1 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Tatarská omáčka 1 dl
- Květák 1 ks
- Šunka 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Očištěný a opraný květák rozebereme na růžičky, uvaříme dokřupava v osolené vodě a necháme okapat. V míse rozmícháme majonézu s tatarskou omáčkou a drobně nasekanou petrželkou. Podle chuti lehce osolíme a opepříme mletým pepřem.

Přidáme růžičky kvěťáku, na nudličky nakrájený šunkový salám, na hrubém struhadle nastrouhaná uvařená vajíčka a zlehka promícháme. Dáme dobře vychladit.