

Hlávkový salát s vejcem a masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Vejce natvrdo 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Pečené vepřové maso 150 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Olej 1 ks
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hlávkový salát rozebereme na listy, dobře je omyjeme, necháme na sítku okapat a nakrájíme na proužky.

Maso nakrájíme na nudličky. Mrkev nastrouháme najemno. Vejce nakrájíme nahrubo.

Nudličky salátu smícháme s připraveným masem, mrkví a vejcem. Základ salátu rozložíme na talíř.

Z cukru, soli, citronové šťávy, olej podle chuti ušleháme zálivku, kterou nalijeme na salát. Podáváme s celozrnným chlebem

