

Brokolicový salát s vejcem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Brokolice 200 g
- Rajče 2 ks
- Bazalka 1 lžíce
- Slunečnicový olej 100 ml
- Hořčice 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka
- Estragon 1 lžíce
- Pažitka 1 lžíce
- Vinný ocet 1 lžička
- Kerblík 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve uvaříme vejce natvrdo. Všechny bylinky nasekáme najemno. Dále očistíme brokolici, rozdělíme na růžičky a vaříme v páře asi 5 minut. Rajčata spaříme vařící vodou, oloupeme je, překrojíme na půlky, odstraníme semena a dužninu nakrájíme na kostičky.

Dále připravíme majonézu: Smícháme hořčici s octem a za postupného přidávání oleje ušleháme základ na majonézu, osolíme a opepríme.

Vejce opláchneme pod studenou vodou, oloupeme a podélně rozpůlíme. Žloutky vyjmeme, rozdrtíme je vidličkou a třetinu žloutků vmícháme do majonézy. Přidáme koření, promícháme a vzniklou směsí naplníme půlky vajec.

K podávání brokolicového salátu využijeme velkou servírovací mísu. Na té rozložíme růžičky brokolice, plněné vaječné bílky a kostičky rajčat. Salát posypeme zbytkem drcených žloutků a uložíme na chladné místo.