

Masový salát s vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 1 ks
- Vejce 5 ks
- Vařené hovězí maso 250 g
- Rajče 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks
- Olej 1 ks
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata omyjeme a nakrájíme na osminky (podle velikosti i na menší kousky). Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme třeba na kostičky. Z masa nasekáme tenké nudličky a opláchnutý salát rozebereme na lístky, větší lístky překrojíme na půlky.

Rajčata, vejce, maso a salát v míse dobře zamícháme, zalijeme připravenou zálivkou a podáváme s tmavým chlebem.

Zálivku na masový salát si připravíme z oleje, cukru a soli. Pro chuť přidáme i bílý pepř a ocet.