

Polníčkový salát s cibulí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Naťová cibulka 1 svazek
- Ředkvičky 1 svazek
- Sterilovaná červená řepa 150 g
- Polníček 200 g
- Vinný ocet 1 lžička
- Olivový olej 6 lžíce
- Pikantní hořčice 2 lžíce
- Zeleninový vývar 100 ml
- Drcený pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Polníček dobře omyjeme a necháme okapat. Červenou řepu slijeme a pokrájíme na plátky. Vejce si uvaříme natvrdo, necháme zchladnout, oloupeme a naplátkujeme. Z omytých ředkviček krájíme měsíčky, cibulky, kromě jedné, najemno nasekáme.

Všechnu zeleninu lehce promícháme a dáme do lednice. Zatím si připravíme dresink. Metlou rozšleháme olej s hořčicí. Přilijeme studený vývar, ocet a opeříme a osolíme. Znovu vše vyšleháme.

Zeleninu rozdělíme do misek, přidáme plátky vajíček a přelijeme připravenou zálivkou. Ozdobíme kroužky odložené cibulky.