

Zdobení hlávkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Eidam 80 g
- Ředkvičky 1 svazek
- Kapie 1 ks
- Rajče 4 ks
- Šunka 200 g
- Hlávkový salát 4 ks
- Majonéza 100 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Petržel 1 svazek
- Hořčice 1 ks
- Kečup 1 ks
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve opereme celou hlávkou salátu a necháme okapat. Po obvodu talíře dáme šunkový salám, do jeho středu hlávkový salát. Ten pokapeme majonézovou zálivkou. Vejce uvaříme natvrdo a oloupeme.

Zálivku připravíme smícháním kečupu, majonézy, trochy hořčice, soli a pepře. Kečupu a hořčice

dáme jen na obarvení majonézy.

Salát posypeme nastrohaným vajíčkem a sýrem. Potom ještě pokapeme nepatrně kečupem a ozdobíme omytým plátkem rajčete, petrželkou, ředkvičkou, kapií a máslem. Podle sezóny můžeme použít více druhů zeleniny na ozdobu.