

Pařížský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Uzená šunka 1 plátek
- Salát 4 ks
- Francouzský sýr 50 g
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Rajče 2 ks
- Petržel 1 ks
- Hořčice 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve uvaříme natvrdo obě vejce. Konzervu kukuřice otevřeme a kukuřici propláchneme pod studenou vodou a dobře zcedíme.

Rajčata spaříme vařící vodou a oloupeme, rozpůlíme, odstraníme semena a dužninu nakrájíme na kousky. Sýr nakrájíme na kostičky a šunku na nudličky nebo kostičky, pokud máme tlustší kousek.

Dále připravíme omáčku vinaigrette: V salátové míse smícháme hořčici s octem, osolíme, opepríme a

promícháme s olejem. Posypeme sekanou petrželkou a opět pokapeme olejem.

Vejce zchladíme pod studenou vodou, oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Kukuřici, rajčata, sýra šunku dáme do salátové mísy a důkladně promícháme se studenou zálivkou.

Na talíře rozložíme listy hlávkového salátu, ozdobíme je kukuřičným salátem a navrch poklademe čtvrtky vajec.