

Pálivý vaječný salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tvrdý sýr 50 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Cukr krupice 1 špetka
- Vejce 5 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Cibule 1 ks
- Šunka 100 g
- Chilli koření 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, rozkrojíme a nakrájíme na tenká půlkolečka, cibulku můžeme nasekat i na větší kostičky, jak kdo má rád.

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a nakrájíme na větší kostky.

Šunku a sterilované okurky nakrájíme na delší nudličky, přidáme cibuli, ocet, olivový olej, cukr a

oloupaný a prolisovaný česnek. Ochutíme solí a chilli kořením. Důkladně promícháme všechny ingredience. Nakonec lehce vmícháme vejce a tvrdý sýr nakrájený na kostičky.

Pálivý vaječný salát necháme chvíli proležet a poté podáváme jako hlavní chod. Můžeme přikusovat tmavé pečivo, ale nemusí být.