

Vajíčkový salát s jogurtem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Petržel 1 hrst
- Celer 150 g
- Olivy 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Citrón 1 ks
- Cukr krupice 1 lžička
- Bílý jogurt 2 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Vodu slijeme, vejce necháme vychladit a oloupeme. Nakrájíme je na menší dílky (kostičky). Celer očistíme a nastrouháme na hrubším struhadle. Petrželku nasekáme.

Připravíme si zálivku. Z citronu vymačkáme šťávu. Smícháme s jogurtem, cukrem a mletou paprikou.

Zálivku promícháme s vejcem a celerem. Salát necháme vychladit a podle chuti ještě osolíme a opepříme.

Vajíčkový salát s celerem podáváme na vece i tmavém pečivu. Na zdobení použijeme olivy plněné červenou papričkou.