

Salátová vejce

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cukr moučka 1 lžička
- Ocet 1 lžíce
- Vejce natvrdo 4 ks
- Šunka 12 g
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Kyselá okurka 3 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Sterilovaný hrášek 2 lžíce
- Vařená mrkev 1 ks
- Tatarská omáčka 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vařené brambory 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy vložíme na nudličky nakrájenou šunku, uvařený a nastrouhaný brambor, nadrobno nakrájené okurky a uvařenou mrkev, hrášek a velmi jemně nasekanou cibulku. Vše promícháme a ochutíme solí, plnotučnou hořčicí, cukrem a zakápneme octem.

Do směsi přidáme natvrdo uvařená a nakrájená vejce a vše spojíme majonézou a tatarkou. Salátová

vejce necháme vychladit.

Vychlazená salátová vejce podáváme na krajících veku potřené máslem. Můžeme ještě dozdobit čerstvou zeleninou.