

Salát s brokolicí a houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 300 g
- hřibky v sladkokyselém nálevu 100 g
- losos 100 g
- vejce natvrdo 1 ks
- cibule 1 ks
- kapie 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brokolici rozdělíme na růžičky, chvíli povaříme v mírně osolené vodě, slijeme vodu, necháme okapat
2. Hřibky vyjmeme z nálevu a opláchneme, lososa a kapii nakrájíme na proužky, olej z lososa uschováme
3. Oloupaná, natvrdo uvařená vejce nakrájíme na kostičky
4. Všechny suroviny dáme do mísy, osolíme, opepříme přidáme olej z lososa a trochu citronové šťávy promícháme
5. Salát necháme vychladit v lednici, podáváme samotný nebo spolu s celozrnným pečivem.

Poznámka:

podle chuti sůl, pepř a citrónová šťáva