

Chutný sýrový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Šunka 100 g
- Uzený losos 50 g
- Majonéza 100 g
- Máslo 30 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Pažitka 2 lžíce
- Vejce 4 ks
- Pepr, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tvrdý sýr nastrouháme. Pažitku nasekáme nadrobno. Šunku a uzeného lososa nakrájíme na nudličky.

Vejce rozšleháme v hrnku, přisypeme nastrouhaný sýr, osolíme a opepříme, přidáme nasekanou pažitku.

Směs nalijeme na rozpálené máslo, jakmile směs ztuhne, vyjmeme ji na talířek a po vychladnutí nakrájíme na nudličky.

Sýrové nudličky vložíme do misky. Přidáme na nudličky nakrájenou šunku a uzeného lososa a vše spojíme majonézou. Salát podle chuti zakapeme citronovou šťávou a osolíme.

Chutný sýrový salát podáváme s pečivem podle chuti.