

Salát na chlebičky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Krabí tyčinky 5 ks
- Vejce 2 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Citrónová šťáva 5 kapka
- Okurky 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži uvaříme podle návodu. Vodu trochu osolíme, můžeme ji nahradit i kostkou bujónu. Krabí tyčinky povaříme, bude stačit zhruba 5 minut. Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Okurek oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Vajíčka a krabí tyčinky nakrájíme najemno, přidáme tatarku, jogurt, cibuli. Salát ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Vše důkladně spojíme.

Vychlazený salát mažeme na veky.

