

Čekankový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bylinkový ocet 3 lžíce
- Čekanka 150 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Celer 150 g
- Olej 5 lžíce
- Polní salát 75 g
- Nakládané okurky 50 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme si vejce natvrdo. Uvařené vychladíme a oloupeme.

Do mísy vlijeme bylinkový ocet, v něm rozmícháme sůl, mletý černý pepř a olej.

Celer oloupeme a nastrouháme najemno. Celer ihned přimícháme k octové zálivce, aby nezčernal. Čekanku očistíme a nakrájíme na proužky, mimo košťálu, který vykrojíme(bývá hořký). Polní salát očistíme, okurky nakrájíme na tenké plátky.

Čekanku a salát přimícháme k ostatním surovinám v míse. Vše dobře promícháme a ozdobíme plátky

vejce.

Čekankový salát podáváme vychlazený s čerstvým pečivem, chutná dobře i samotný. Hodí se i jako příloha k masovým pokrmům.