

Podzimní salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 1 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Vejce 3 ks
- Kečup 2 lžíce
- Smetana 1 lžíce
- Hořčice 1 lžička
- Ocet 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlávkový salát opláchneme a osušíme potřásáním v čisté utěrce. Nakrájíme na tenké nudličky, které aranžujeme do širokých sklenic na šampaňské nebo do skleněných misek na kompot.

Vejce uvařená natvrdo posekáme na drobné kousky a posypeme jimi salát v miskách. Majonézu, kečup, hořčici, ocet, sůl a smetanu smícháme a touto omáčkou obsah misek polijeme.

Před podáváním vychladíme v ledničce. U stolu si pak obsah své misky každý zamíchá sám.

Uvedené množství je asi na čtyři porce podzimního salátu.

