

Terčín vasar

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 2 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Pažitka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 1 ks
- Sardinky v oleji 1 ks
- Kapie 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nasekáme na kousky. Cibulku oloupeme a nakrájíme nadrobno. Rajčata spaříme, oloupeme a jemně nakrájíme.

Vejce promícháme se sardinkami, které jsme rozmačkali vidličkou, přidáme cibuli, rajčata, majonézu a hořčici. Podle chuti osolíme a opepříme. Nakonec vmícháme najemno nakrájenou pažitku.

Terčín vasar mažeme na plátky veky a libovolně zdobíme. Dobré jsou třeba nudličky barevné kapie.