

Zeleninovo-sýrový salát s vejcem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 100 g
- Vejce natvrdo 3 ks
- Cibule 2 ks
- Majonéza 1 ks
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Tvrdý sýr 250 g
- Ředkvičky 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Řeřicha 1 ks
- Cherry rajčata 1 ks
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy hrubě nastrouháme sýr, přidáme drobně pokrájenou cibulku i s natí, natvrdo uvařená a pokrájená vejce. Přisypeme scezený sterilovaný hrášek. Majonézu si podle chuti osolíme, okyselíme, trochu osladíme a zlehka všechno promícháme.

Sýrový salát necháme v chladu uležet.

Na talířek upravíme šunku, dáme kopeček salátu a obložíme překrojenými rajčátky, kolečky ředkviček a ozdobíme řeřichou.

Zeleninovo-sýrový salát s vejcem podáváme s houskou, vekou, apod.