

Teplý paprikový salát s nivou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Vejce natvrdo 2 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Niva 80 g
- Bílá paprika 6 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce si uvaříme natvrdo, po zchlazení oloupeme a nasekáme nožem nadrobno. Nivu nakrájíme na kousky nebo v prstech rozdrobíme.

Papriky očistíme, zbavíme semínek a nakrájíme na nudličky nebo poloviční kroužky. Na pánvi rozpálíme olej a papriku osmahneme, mícháme, aby se nám nepřichytila. Stačí pár minut, pak zakápneme sójovou omáčkou a ještě asi minutu restujeme. Papriku vsypeme do misky, promícháme s vejcem, opeříme a podle potřeby ještě dosolíme.

Teplý paprikový salát rozdělíme na talíře, posypeme nivou a ihned podáváme jako hlavní chod. Při velkém hladu můžeme přikusovat chléb nebo jiné pečivo.