

Čekankový salát s vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 2 ks
- Čekanka 150 g
- Olivový olej 5 lžíce
- Celer 150 g
- Sladkokyselá okurka 70 g
- Polníček 75 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Bylinkový ocet 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ocet nalejeme do salátové mísy. Rozpustíme v něm sůl a přimícháme pepř a olej.

Celer oloupeme a nastrouháme najemno. Ihned jej vmícháme do zálivky, aby zůstal bílý. Čekanku očistíme, omyjeme, osušíme, košťál vykrojíme a listy nakrájíme na proužky. Polníček očistíme, omyjeme a necháme okapat. Okurky nakrájíme na tenké plátky.

Do zálivky s celerem přidáme polníček, proužky čekanky a okurky. Vše smícháme. Vejce nakrájíme na plátky nebo nasekáme najemno.

Hotový salát zdobíme plátky vajec. Salát je vhodný jako předkrm nebo jako příloha k masitým jídlům.