

Vejce na šťovíku

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 150 g
- Šťovíkové listy 1 hrst
- Sladká smetana 6 lžíce
- Jogurt 75 g
- Řeřišnice potoční 2 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Vejce 5 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vaříme ve vodě 10 minut natvrdo.

Listy šťovíku a řeřišnici propláchneme, osušíme. Šťovík nakrájíme na nudličky a vložíme do mísy. Uvařená vejce zchladíme studenou vodou, oloupeme a rozpůlíme. Pak vejce vložíme do mísy s listy řeznou plochou směrem dolů.

Smícháme majonézu, jogurt, citronovou šťávu a smetanu. Omáčkou přelijeme vejce a šťovík a salát ozdobíme řeřišnicí.