

Ředkvičkový salát na toasty

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Máslo 2 lžíce
- Pažitka 1 lžíce
- Pórek 1 ks
- Petržel 1 svazek
- Ředkvičky 20 ks
- Vejce 4 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Dobře omyté ředkvičky rozpůlíme po délce a pak ještě nakrájíme na dílky. Vejce rozšleháme.

Rozehřejeme máslo, vmícháme nadrobno pokrájený pórek a lehce ho osmahneme. Poté vmícháme ředkvičky, osolíme je, opepříme a podusíme. Pokud bude třeba, podlijeme vše trochou horké vody. Až se tekutina odpaří, zalijeme ředkvičkovou směs rozšlehanými vejci a mícháme, až se vejce srazí. Nakonec vmícháme nadrobno nasekanou pažitku.

Ředkvičkový salát je chutný ještě teplý, ale chutná i po vychladnutí. Ředkvičkový salát podáváme na opečeném toastu se snítkou petrželky.