

Vajíčkový salát se zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kysaná smetana 150 g
- Vejce 8 ks
- Okurka 10 ks
- Šalotka 2 ks
- Zázvor 2 ks
- Plnotučná hořčice 3 lžíce
- Celer 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Salátové listy 1 ks
- Cukr 1 ks
- Nakládané cibule 330 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme vejce natvrdo, oloupeme a rozkrájíme na čtvrtky, okurčičky rozkrojíme napůl, cibulky slijeme a nálev uschováme. Šalotky nakrájíme na nudličky, celer na plátky, rajčata na kostky a naložené cibulky rozčtvrtíme. Dresink uděláme tak, že smícháme hořčici s kysanou smetanou, nálevem z cibulek, dochutíme solí a pepřem a zázvorem. Salát promícháme a na talíře zdobíme do hlávkových listů, povrch pokapeme dresinkem