

Yumurta piyazi (turecký vajíčkový salát)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Vejce 4 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Čerstvá petrželka 1.2 svazek
- Drcené sušené chilli 1 lžička
- Římský kmín 1.2 lžička
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Bílé pečivo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce uvařte natvrdo či nahniličko (viz Něco navíc), zchlaďte ledovou vodou a nechte vychladnout. Oloupejte je a nakrájejte nahrubo. Do misky vložte jarní cibulku a petrželku, přidejte vejce a ochuťte drceným chilli a římským kmínem. Pak zlehka vmíchejte olivový olej. Osolte, případně i opepřete. Ihned podávejte s pečivem.