

Polníčkový salát s vejci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 3 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Jarní cibulka 1 svazek
- Polníček 200 g
- **Na zálivku**
- Olivový olej 6 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Zeleninový vývar 100 ml
- Bílý vinný ocet 1 lžička
- Mořská sůl dle chuti 4 špetka
- Drcený černý pepř 3 špetka
- Med 1 kapka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Vejce uvařte natvrdo, nechte zchladnout, oloupejte a nakrájejte na plátky. Z omytých ředkviček nakrájejte měsíčky, cibulky (kromě jedné) najemno nasekejte. Všechnu zeleninu lehce promíchejte v míse a dejte do lednice.

2 Na zálivku metlou rozšlehejte olej s hořčicí. Přilijte studený vývar, ocet a opepřete a osolte. Znovu

vše vyšlehejte; podle chuti můžete přidat kapičku medu. Zeleninu rozdělte na talířky, přidejte plátky vajec a přelijte vše zálivkou. Salát ozdobte odloženou jarní cibulkou pokrájenou na kolečka.