

Yumurta piyazi (turecký vajíčkový salát)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- vejce 4 ks
- jarní cibulka 2 ks
- petrželka 1.2 svazek
- drcené sušené chilli 1 lžička
- římský kmín 1.2 lžička
- olivový olej 3 lžíce
- sůl 2 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 18 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

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.

NĚCO NAVÍC

Vejce vkládejte do vroucí vody. Na hniličko (s vláčným středem) je vařte 7-8 minut, natvrdo 10 minut.