

Salát s vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Předvařená řepa 350 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Jablečný ocet 3 lžička
- Med 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Dijonská hořčice 2 lžička
- Větvičky kopr 4 ks
- Polníček 100 g
- Lískové ořechy 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Měsíčky řepy rozložte na plech vyložený pečicím papírem, zastříkněte polovinou oleje, 2 lžičkami octa, medem, řádně osolte a opeřete. Pečte 20 minut, během pečení párkrát obraťte.

Mezitím asi deset minut povařte vejce, aby byla natvrdo. Zbylý olej, zakysanou smetanu, dijonskou hořčici, 1 lžičku octa a nasekaný kopr důkladně promíchejte do dresinku. Na talíře rozdělte polníček, pečenou řepu, přepůlená vařená vejce, zastříkněte dresinkem a posypte zbylým koprem a ořechy.