

Jarní salát s křepelčími vejci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- směs salátů (nebo jeden oblíbený druh) 500 g
- větší jablko 1 ks
- citron 1 ks
- mrkev 2 ks
- ředkvičky 1 svazek
- křepelčí vejce 9 ks
- med 1 lžíce
- balzamikový ocet 2 lžička
- trocha sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Natrhane salátové listy v sítku důkladně propláchneme a necháme okapat. Očištěné jablko pokrájíme na tenké dlouhé hranolky a ihned zakapeme citronovou šťávou, aby nezhnědlo. Ředkvičky odkrájíme od listu a opláchneme, poté je nakrájíme na tenké plátky. Mrkev opláchneme a oloupeme, ostrým nožem nakrájíme na tenčí kolečka a z plátků vykrajujeme kytičky. Můžeme použít jak květinčky, tak i výkrojky.

Křepelčí vajíčka uvaříme v lehce osolené vodě (sůl zabrání popraskání vajec během varu). Uvařená vejce necháme vychladnout a pak je oloupeme. Připravená očištěná vajíčka pouze přepůlíme.

Med, olej a balzamikový ocet smícháme v mističce dohromady, přidáme 3 lžičky vody a zálivku podle

vlastní chuti osolíme a opeříme.

Ve větší salátové nádobě smícháme salát, pokrájené jablko, ředkvičky a mrkev, zlehounka promícháme a zalijeme zálivkou. Salát znovu zlehka „prohodíme“, aby se zálivka dostala na všechny suroviny.

Křepelčí vejce do salátu přidáme až při podávání, aby se nerozmačkala.