

Vajíčkově-jablečný salát s kari plněný v pizze

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Natvrdo uvařené vejce 4 ks
- Jablka 2 ks
- Majonéza 5 lžička
- Hořčice 1 lžička
- Citrónová šťáva 2 lžička
- Kari koření 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Chilli prášek 1 ks
- Menší červená cibule 1 ks
- Čínské zelí 1 ks
- Pečivo 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Albánie

Počet porcí: 2

Postup:

Vajíčka jsem si uvařila natvrdo, za 9 min. Počkala jsem dokud vychladnou a pak jsem je očistila. Já jsem si je připravila den předem, abychom na další den mohli co nejdříve večeřet. Půlku jablíčka jsem si nakrájela na měsíčky a ty na ještě menší kousky. Na stejné kousky jsem si nakrájela i vajíčka a spolu s jablky jsem je vložila doisky. Přidala jsem majonézu, hořčici, citrónovou šťávu, kari koření, sůl a poprášila jsem to celé malinko chilli kořením. Cibuli jsem si nakrájela na měsíčky. Z čínského zelí jsem použila pouze 4-5 listů. Spodní, tvrdou část jsem si odřízla a nakrájela na malé kostičky. Ty jsem také přidala k vajíčkovému základu. Všechno jsem pořádně promíchala a naplnila do připraveného pečiva. Já jsem to jídla s Pitou, na fotce chybí čínské zelí, kterou jsem až dodatečně strčila do pity.