

Evíkův salátek

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 500 g
- Čínské zelí 1 ks
- Tatarská omáčka 1 balíček
- Bílý jogurt 150 g
- Šunka 200 g
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme, dáme do misky, aby se v teplém hrnci neslepily a necháme vychladnout. Nakrájíme zelí na nudličky (množství těstovin a zelí v poměru 1:1), taktéž šunku. Vajíčka na kostičky. Vše smícháme dohromady a spojíme jogurtem a tatarkou. Osolíme a opeříme. Podáváme vychlazené.
Moc dobré samotné, ale třeba i k ostřejšímu masu (nejlépe kuřecímu).