

Rajčatový salát s hořčicí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Sekaná rajčata 500 g
- Cibule 2 ks
- Vejce 2 ks
- Pikantní hořčice 1 lžička
- Ocet 1 lžíce
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata smícháme s cibulí, solí a pepřem.

V hrníčku rozmícháme hořčici s vaječnými žloutky, octem, olejem a česnekem. Směs přidáme k rajčatům a promícháme.

Nakonec vmícháme bílky nakrájené na kostičky.

Výborné jako salát k teplému jídlu nebo samostatně s pečivem.