

Vajíčkový salát s domácí majonézou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 6 ks
- vařené brambory 1 ks
- bílý jogurt 2 lžíce
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- kysaná smetana 1 kelímek
- sůl 1 ks
- měkký salám 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do misky si na kostičky nakrájíme salám. K tomu přidáme nadrobno nakrájená, natvrdo uvařená vejce, osolíme, opepříme.

Po promíchání přidáme jogurt a trochu kysané smetany a opět promícháme.

Domácí majonézu si připravíme v mixéru, kam dáme zbytek kysané smetany, vařený brambor, hořčici, cibuli a sůl. Poté co rozmixujeme, tak vmícháme do připravené směsi a dáváme do lednice vychladit.

Podáváme dobře vychlazený s čerstvým pečivem.