

Rajčatový salát se zakysanou smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 3 ks
- cibule 1 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- rajče 10 ks
- **podle chuti**
- vegeta 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme vařit natvrdo asi tak 3 vejce. Mezitím, co se vejce vaří, omyjeme rajčata a nakrájíme je na malé kousky a dáme je do mísy.

Oloupeme cibuli a pokrájíme jí na malé kousíčky a přidáme do mísy k rajčatům. Poté do mísy přidáme celý kelímek zakysané smetany. Osolíme, opeříme a pořádně zamícháme.

Až jsou vejce uvařená a vychladlá, tak je oloupeme a nakrájíme na malé kostičky a přidáme do mísy. Vše pořádně promícháme, popřípadě ještě dochutíme například vegetou.

Čím více chceme salátu, tím více dáme rajčat, vajec atd. Pořádně vychladlý rajčatový salát se zakysanou smetanou podáváme například s rohlíkem s máslem a solí.