

Salát s vejci a ochucenou majonézou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 8 ks
- Majonéza 150 g
- Ocet 2 lžíce
- Podmáslí 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Srdíčko římského salátu 1 ks
- Nasekaná pažitka 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vařte ve vroucí vodě 8-9 minut. Nechte je zcela zchladnout, pak je oloupejte, pět z nich přepulte, vyndejte všechny žloutky (bílky pokrájejte a odložte) a vidličkou je rozmačkejte v misce. Přidejte k nim majonézu, ocet, podmáslí, sůl a pepř a dobře rozmíchejte. Zbylá tři vejce nakrájejte na čtvrtky. Listy salátu omyjte, osušte, dejte na servírovací mísu, přidejte čtvrtky vajec, pokrájené bílky a pažitku a vše přelijte ochucenou majonézou.