

Rajčatový salát se zakysanou smetanou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysaná smetana 1 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce 3 ks
- Rajče 10 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Vegeta 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 misky.

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

Až jsou vejce uvařená a vychladlá, tak je oloupeme a nakrájíme na malé kostičky a přidáme do misky. 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.

