Jarní salátek

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Červená paprika 1 ks
- Junior 200 g
- Jarní cibulka 3 ks
- Okurka 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Rajče 6 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Eidam 150 g
- Bílá paprika 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vajíčka uvaříme natvrdo. Vejce zchladíme, oloupeme a nakrájíme je nadrobno spolu se salámem a eidamem. Osolíme a opepříme. Důkladně zamícháme.

Dále na kostičky nakrájíme všechnu zbylou očištěnou zeleninu. Jarní cibulku nakrájíme do salátu včetně zelené natě. Vše opět důkladně zamícháme. Nakonec přidáme majonézu Yofresh (je jemnější než klasická majonéza). Vše důkladně zamícháme.

Jarní salátek přikryjeme celofánovou fólií a necháme uležet do druhého dne (zelenina musí pustit šťávu).

Jarní salátek podáváme s opečeným toastem.