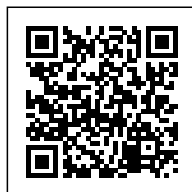




VELKONOČNÝ VAJÍČKOVÝ ŠALÁT





Na veľkonočný stôl šalát bezpochyby patrí. Vyskúšajte môj nový recept na vajíčkový šalát bez majonézy. Je vynikajúci a jednoduchý na prípravu.

Budete potrebovať:

10 vajec

10 malých zemiakov

1 stredne veľkú cibuľu



4 kyslé uhorky

1 jablčko

čerstvý kôpor

Na omáčku:

500 gramov kyslej smotany (30%) alebo grécky jogurt

1 lyžicu horčice

1 lyžicu chrenu

5 kvapiek worcestrovej omáčky

trošku práškového cukru

1 lyžicu octu

soľ, mleté čierne korenie

Postup:

Uvarte očistené zemiaky v šupe do mäkka v osolenej vode. Po uvarení ich nechajte vychladnúť a ošúpte ich.

Uvarte 10 vajíčok na tvrdo. Po uvarení očistite.

Kým zemiaky chladnú pripravte si do misy omáčku: do kyslej smotany pridajte všetky ingrediencie na omáčku a dôkladne zamiešajte. Ja pridávam ešte aj 2 žĺtka z už uvarených vajíčok, šalát bude mať potom príjemnú, žltú farbu.

Do hotovej omáčky vložte nakrájané zemiaky a vajíčka. Pridajte na jemno nakrájanú cibuľu.

Nakrájané jablčko. Nakrájaný kôpor. Dôkladne zamiešajte. Nakoniec podľa potreby ešte dochuťte soľou.

HOTOVO!

Šalát nechajte vychladnúť. Ak vám príliš zhustne iba dolejte trochu sladkej smotany a pomiešajte. Hodí sa tak k rezňom ako aj k údenému mäsu.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo