

Brokolicový salát s vejcem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

4 ks vejce

2 ks rajče

200 g brokolice

omáčka:

100 ml slunečnicový olej

1 lžička vinný ocet

1 špetka mletý černý pepř

1 špetka sůl

1 lžíce pažitka

1 lžička hořčice

1 lžíce bazalka

1 lžíce kerblík

1 lžíce estragon

Postup

Nejprve uvaříme vejce natvrdo. Všechny bylinky nasekáme najemno. Dále očistíme brokolici, rozdělíme na růžičky a vaříme v páře asi 5 minut. Rajčata spaříme vařící vodou, oloupeme je, překrojíme na půlky, odstraníme semena a dužninu nakrájíme na kostičky.

Dále připravíme majonézu: Smícháme hořčici s octem a za postupného přidávání oleje ušleháme základ na majonézu, osolíme a opepříme.

Vejce opláchneme pod studenou vodou, oloupeme a podélně rozpůlíme. Žloutky vyjmeme, rozdrťme je vidličkou a třetinu žloutků vmícháme do majonézy. Přidáme koření, promícháme a vzniklou směsí naplníme půlky vajec.

K podávání brokolicového salátu využijeme velkou servírovací mísu. Na té rozložíme růžičky brokolice, plněné vaječné bílky a kostičky rajčat. Salát posypeme zbytkem drcených žloutků a uložíme na chladné místo.