

Hlávkový salát s jitrocelem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hlávka salátu
1 šálek mladých lístků jitrocele kopinatého nebo většího
1 cibule
2 lžíce strouhaného křenu
1 vejce uvařené natvrdo
1 šálek smetany
sůl
citrónová šťáva
špetka sušeného rdesna
peprníku (nebo saturejky)

Postup

Salát dobře omyjeme, jitrocel přelijeme na cedníku vroucí vodou. Salát natrháme nebo nakrájíme nadrobno, cibuli a jitrocel jemně nasekáme. Promícháme s křenem, smetanou, podle chuti osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, dochutíme drcenými sušenými bylinkami. Povrch posypeme drobně nakrájeným vajíčkem, krátce vychladíme a podáváme s tmavým chlebem.