

Vajíčkový salát s hermelínem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

6 na tvrdo uvařených vajec oloupeme, hermelín, sladké oloupané jablko a 2 jarní cibuli (bílá část) nakrájíme na kousky. Vše dáme do misky a opatrně spojíme se smetanou, hořčicí a majonézou. Dochutíme solí, pepřem a špetkou cukru. Dáme alespoň na 2 hodiny proležet do lednice. Podáváme s čerstvým pečivem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Majonéza Poličanka 250 ml** - 12 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 160 g
- **Cukr krystal** - 2 g
- **Hermelín** - 40 g
- **Hořčice plnotučná 200 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Vejce** - 120 g
- **Jablka červená** - 60 g

