

Hlávkový salát s česnekovým vinegretem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

4980 kalorií , 1 g cukrů , 528 g tuků , 58 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/hlavkovy-salat-s-cesnekovym-vinegretem>

Příprava

Zálivka vinegret: Do oleje přidáme česnek utřený se solí, worcester, vinný ocet, pepř a hořčici a důkladně promícháme. Očištěný hlávkový salát natrháme na větší kusy, přidáme nakrájená natvrdo uvařená vejce, posypeme tvarohem, zalijeme zálivkou a opatrně promícháme.

Ingredience

- 2 ks hlávkového salátu
- 4 vejce
- 150 g polotučného tvarohu
- Zálivka vinegret: 0,5 l oleje
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce vinného octa
- 1 lžička hořčice
- 0,5 lžičky Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Vegetariánská, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Vegetarián, Salát