

# Ruské vejce



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 55min , Porce: 6

1775 kalorií , 0 g cukrů , 69 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/ruske-vejce>

## Příprava

Brambory uvaříme ve slupce, vychladíme a očistíme. Nakrájíme je na kostičky, přidáme hrášek, na malé kostičky nakrájenou uvařenou mrkev, okurky a cibuli. Všechno promícháme, salát osolíme, opepříme a zalijeme uvařenou a vychlazenou zálivkou z vody, octa, cukru a soli. Důkladně promícháme a necháme chvíli odpočívat. Mezitím žloutky osolíme a šleháme na nejnižším stupni mixérem. Tenoučkým pramínkem do žloutků přiléváme olej. Když už máme hustou hmotu, ručně přimícháme hořčici a smetanu. Majonézou přelijeme salát, promícháme a odložíme do lednice. Vychlazený salát naložíme do mísy a dle fantazie ozdobíme uvařeným vejcem, šunkou, kapií, okurkou, salámem a petrželovou natí. Podáváme s pečivem.



### Tip k receptu

Teplota surovin na majonézu musí být stejná, jinak se může srazit.

## Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 2 uvařené mrkve
- ✓ 1-2 cibule
- ✓ 5-6 sterilovaných okurek + na ozdobu
- ✓ 1/2 malé konzervy hrášku
- ✓ trošku octa
- ✓ trošku cukru krystal
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ trocha rostlinného oleje /dle potřeby/
- ✓ 2 lžičky plnotučné hořčice
- ✓ 250-300 ml zakysané smetany
- ✓ 12 plátků sendvičové šunky
- ✓ 3 vejce /žloutky/ + 6 vajec uvařených natvrdo
- ✓ 150 g paprikového salámu
- ✓ trocha papriky (kapie) na ozdobu
- ✓ trochu petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Ruská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Svačinka

