

Talíř z kozlíčku s vejcem a cibulí

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 2

379 kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/talir-z-kozlicku-s-vejcem-a-cibuli>

Příprava

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nasekáme nadrobno. Polníček omyjeme a nasekáme na kousky. Smícháme s nakrájeným vejcem a nadrobno nakrájenou cibulí. Zalijeme zálivkou, kterou jsme získali důkladným smícháním oleje, octa, soli, cukru a pepře.

Ingredience

- 300 g polníčku
- 3 vejce
- 1 ks cibule
- 10 ml rostlinného oleje
- 10 ml octa
- 1 lžice soli
- 1 lžice cukru krupice
- 1 špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rychlovka, Chudý student, Rodina, Salát