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