



Ingredience

- 500 g ředkviček
- 4 ks jarní cibulky
- 3 vejce
- 100 ml extra virgin olivového oleje
- 100 g slunečnicových nebo dýňových semínek
- citrón
- směs koření „Salát pikant“
- sůl

Jarní salát s bramborami a ředkvičkou

1/5

Brambory ve slupce a vajíčka uvaříme (můžeme v jednom hrnci) a ještě teplé oloupeme.

2/5

Ředkvičky, teplé brambory a vajíčka nakrájíme na 1 cm kostičky, jarní cibulku pak nadrobno.

3/5

Vše vložíme do ohřáté mísy, zalijeme olivovým olejem, přidáme 2 lžičce směsi Salát pikant, lžičku soli, šťávu z půlky citrónu a promícháme.

4/5

Na pánvi nasucho opražíme slunečnicová (dýňová) semínka, vsypeme je do salátu a opatrně ještě jednou promícháme.

5/5

Ještě vlažné podáváme samotné nebo s pečivem.