



## Ingredience

- NIKAL Univerzální polévka
- NIKAL Omega-3 Stolní olej
- NIKAL Bylinné sypké koření
- 8 vajec
- 500 g malých brambor, uvařené a oloupané
- 2 šalotky
- sůl
- pepř, čerstvě mletý
- 2 PL jablečného octu
- 60 g salátové majonézy
- 100 g jogurtu, 1,5% tuku
- 1 PL kopru, jemně nasekaný
- 4 uzených filetů ze pstruha, à 80 g

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Lesná 102  
67102 Šumná

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Vaječný salát s pečenými bramborami a filetem ze pstruha



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

### Postup:

Do vroucí vody vložte 8 vajec a vařte je 8 minut. Opláchněte je ve studené vodě, oloupejte a nechte vychladnout.

Mezitím nakrájíme vařené a oloupané brambory na tenké plátky.

Oloupeme 2 šalotky, rozpůlíme je a nakrájíme na jemné proužky.

Na pánvi rozežhřejeme 2 lžíce **NIKAL Omega-3 Stolního oleje** a orestujeme na něm proužky šalotky, dokud nezesklovatí. Přidáme brambory a smažíme je asi 10 minut na mírném ohni. Osolíme, opepříme a vložíme do mísy.

Svaříme 100 ml čirého vývaru z **NIKAL Univerzální polévky** s octem a přelijeme jím brambory.

Vychladlá vejce nakrájíme nahrubo a vmícháme. Přidáme 60 g salátové majonézy, 100 g jogurtu a 1 lžičku nasekaného kopru a promícháme. Dochutíme podle chuti **Bylinným sypkým kořením NIKAL**.

Nakrájíme 4 uzené pstruhy na menší (ale ne příliš malé) kousky a přidáme je do salátu.

Můžeme podávat!

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 33 g tuk • 17,9 g sacharidy • 25,3 g bílkoviny • 1,5 g vlákniny • Energetická hodnota 470 kcal