

Hlávkový salát se žampiony

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Citrón 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Dušená šunka 80 g
- Vejce 4 ks
- Olej 2 lžíce
- Žampiony 800 g
- Bylinkový ocet 5 lžíce
- Vývar 1 lžíce
- Slanina 40 g
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vaříme 6 až 7 minut ve vodě. Listy salátu jednotlivě opereme a necháme dobře okapat. Poté otrháme ručně na malé kousky. Z citronu vymačkáme šťávu.

Vejce ponoříme na chvilku do studené vody a oloupeme. Žampiony očistíme, omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Ihned je zakapeme citrónovou šťávou, aby nezhnědly. Šunku pokrájíme na tenké proužky a smícháme s listy salátu, vejci a žampiony.

Slaninu - lepší je trochu prorostlejší - nakrájíme na kostičky. Na pánvi rozežřejeme olej a slaninu na něm opečeme. Cibuli oloupeme, jemně pokrájíme a spolu se slaninou podusíme. Přilijeme ocet a vývar, opepříme a promícháme.

Připravenou zálivkou přelijeme nachystaný hlávkový salát se žampiony a podáváme.