

Salát se slaninou a sázenými vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hlávkový salát 2 ks
- Čerstvé houby 150 g
- Slanina 200 g
- Vejce 4 ks
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej 4 lžíce
- Vinný ocet 1 ks
- Francouzská hořčice 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Hlávkový salát rozebereme, opláchneme a osušíme.

Anglickou slaninu pokrájíme na malé kousky a osmažíme ji na pánvi spolu s pokrájenými houbami.

Francouzskou hořčici promícháme se zakysanou smetanou, olejem a vinným octem. Ochutíme solí a mletým černým pepřem.

Hlávkový salát natrháme, promícháme se zálivkou, posypeme osmaženou slaninou s houbami a

navrch klademe upečená vejce na způsob volského oka.