

Salát se slaninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

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

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hlávkový salát rozebereme, opláchneme a osušíme.

Anglickou slaninu pokrájíme na malé kousky a osmažíme ji na pánvi.

Francouzskou hořčici promícháme s olejem a vinným octem. Ochutíme solí a mletým černým pepřem.

Hlávkový salát natrháme, promícháme se zálivkou, posypeme osmaženou slaninou a navrch klademe upečená vejce na způsob volského oka.