

Vařený chřest s vejci a slaninou II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slanina 6 plátků
- Lískové ořechy 50 g
- Zelený chřest (středně velké výhonky) 1 kg
- **Na dip**
- Olej z lískových ořechů 3 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Bílý vinný ocet 1 lžíce
- Dijonská hořčice 2 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepr - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte dip: první 4 ingredience našlehejte v míse, podle chuti osolte a opepřete a dejte stranou. Slaninu vyskládejte na plech a 5 minut ji grilujte. Vejce dejte do studené vody, přiveďte ji k varu a 8 minut vařte. Chřest omyjte, odřízněte zdřevnatělé konce a pak ho 5 minut vařte ve vroucí osolené vodě. Lískové ořechy nasucho opečte v pánvi a nahrubo je nasekejte. Pak vše rozdělte na talíře, doprostřed vždy osušený chřest, kolem polože přepůlená vejce, posypejte nalámanou slaninou a ořechy a přelijte dipem.