

Salát z bistra III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pancetta nebo slanina 10 plátek
- Vejce 4 ks
- Směs listových salátů 400 g
- **Na dresink**
- Bílý vinný ocet 60 ml
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepr - dle chuti 2 špetka
- Pancetta nebo slanina 10 plátek
- Vejce 4 ks
- Směs listových salátů 400 g
- **Na dresink**
- Bílý vinný ocet 60 ml
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepr - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte dresink: Ocel, olej, česnek, hořčici, sůl a pepř dejte do mísy a důkladně promíchejte. Dejte stranou.

Plátky pancetty nebo slaniny vyskládejte na plech vyložený pečícím papírem a dejte je na 4-5 minut pod rozpálený gril. Vejce uvařte ve vroucí osolené vodě nahniličko, pak je osušte a oloupejte.

Salát rozdělte na 4 talíře, ozdobte ho pancettou nebo slaninou a navrch vždy posadte vejce a zastríkněte dresinkem.