

Lyonský salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Na salát**
- Štěrbák 500 g
- Slanina 150 g
- Vejce 4 ks
- Vinný ocet 2 lžíce
- **Na česnekové krutony**
- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Světlý toastový chleba 2 plátek
- **Na zálivku**
- Olivový olej 3 lžíce
- Vinný ocet 2 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Sůl 3 špetka
- Pepr 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Štěrbák omyjeme a v odstředivce jej zbavíme vody. Listy natrháme a rozdělíme je na talíře. Poté si připravíme krutony. Toustový chléb nakrájíme na kostičky, spolu s utřenými stroužky česneku dáme

do pekáčku a zakápneme olivovým olejem. Pečeme v troubě přibližně 10 minut.

Nyní přichystáme zastřená vejce. Jeden litr vody se dvěma lžicemi vinného octa přivedeme k varu. Vejce rozklepneme do naběračky, zamícháme vodu, aby se vytvořil vír, a do středu víru vejce překloupíme. Vidličkou opatrně přetáhneme bílek přes žloutek a vaříme tři a půl minuty. Opatrně vyndáme děrovanou naběračkou. Postup zopakujeme i u zbývajících vajec.

Na pánvi poté orestujeme slaninu. Zatímco ji necháváme zchladnout, prošleháme si suroviny na zálivku. Štěrbák na talířích pokapeme zálivkou, posypeme slaninou a krutony. Navrch položíme ztracené vejce, které vidličkou natrháme.