

Brokolicovo-žampionový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 500 g
- žampiony 200 g
- citrónová šťáva 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vinný ocet 4 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- vejce 1 ks
- grylovací omáčka 1 lžička
- wolcestrová omáčka 1 lžička
- zakysaná smetana 1.8 l
- petržel 1 svazek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

PŘÍPRAVA:

Petržel umyjte a posekejte na drobno; smíchejte ocet se solí a trochou oleje; brokolici umyjte, očistěte, rozdělte na růžičky a uvařte v osolené vodě, ne moc do měkka; poté nechte dobře okapat, smíchejte s marinádou a nechte vychladnout ve studené vodě; z vaječného žloutku, hořčice,

worcestrové omáčky, soli, poloviny citrónové šťávy a olivového oleje podle potřeby smíchejte hustou salátovou omáčku, kterou do hladka rozmíchejte s kysanou smetanou a petrželí a odložte do chladu.

POSTUP:

Žampiony umyjte, očistěte a pokrájejte na plátky, ne moc tenké; pokapejte zbytkem citrónové šťávy, opepřete a odložte do chladu; brokolici rozdělte na vhodné salátové talíře, posypte žampiony a přelijte salátovou omáčkou.