

Salát ze zelí a hub

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílé zelí 1 ks
- Sójová omáčka 4 lžíce
- Vejce 2 ks
- Žampiony 250 g
- Anglická slanina 200 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí nasekáme na jemno a dáme do větší mísy.

Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky, pokud jsou větší, ještě je přepůlíme. Slaninu nakrájíme na silnější nudličky.

Na pánvi rozpustíme slaninu, přidáme žampiony a restujeme. Když jsou žampiony téměř měkké, osolíme, opepříme, přilijeme sójovou omáčku a směs dorestujeme.

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a studené nakrájíme na plátky.

Žampionovou směs promícháme se zelím, rozdělíme do misek, které ozdobíme plátky vařených vajec

a podáváme.