

Ledový salát se ztraceným vejcem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Rýžová mouka 25 g
- Rostlinný olej na smažení 1 ks
- Ledový salát 1 ks
- Bílý vinný ocet 1 lžíce
- Vejce 4 ks
- **Na zálivku**
- Olivový olej 2.5 lžíce
- Bílý vinný ocet 1.5 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Prošlehejte přísady na zálivku.

2 Cibuli obalte v rýžové mouce, přebytečnou oklepejte. V pánvičce na středním plameni zahřejte nízkou vrstvu oleje a 2-3 minuty smažte cibuli dozlatova a dokřupava. Vylovte ji a položte na papírové utěrky, aby okapal přebytečný tuk.

3 Z hlávky salátu seřízněte z různých stran 4 oblé silnější plátky a po jednom silnějším plátku. V hluboké pánvi přiveďte k varu vodu, vlijte ocet, vařečkou roztočte jemný vír a vlijte po jednom vejce. Vařte 3–4 minuty. Uvařená vejce vyjměte děrovanou naběračkou.

4 □ Na salátové ‚misky‘ doplněné vždy jedním silnějším plátkem rozdělte cibulové kroužky, na ně položte vejce, pokropte zálivkou a hned podávejte.