

Vařený chřest s vejci a slaninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Loveling



Suroviny

Porce: 4

- slanina 6 plátků
- vejce 4 ks
- zelený chřest 1 kg
- lískové ořechy 50 g
- olej z lískových ořechů 3 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- bílý vinný ocet 1 lžíce
- dijonská hořčice 2 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte dip: První 4 ingredience našlehejte v míse, podle chuti osolte a opepřete a dejte stranou. Slaninu vyskládejte na plech a 5 minut grilujte. Vejce dejte do studené vody, přiveďte k varu a 8 minut vařte. Chřest omyjte, odřízněte zdřevnatělé konce a pak ho 5 minut vařte ve vroucí osolené vodě. Lískové ořechy na sucho opečte v pánvi a nahrubo je nasekejte. Pak vše rozdělte na talíře, doprostřed vždy osušený chřest, kolem položte přepůlená vejce, posypejte nalámanou slaninou a ořechy a přelijte dipem.