

Japonský vaječný salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **salát**
- vejce 4 ks
- mandle 50 g
- filé ze slanečků 100 g
- máslo 50 g
- žampiony 200 g
- majonéza 100 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Japonsko

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdřív si spaříme, oloupeme a nasekáme mandle.

Žampiony očistíme, omyjeme, nakrájíme na plátky a usmažíme na másle. Vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme na kostičky. Na kostičky nakrájíme i slanečky.

Smícháme žampiony s vejci, mandlemi a slanečky. Nakonec vmícháme majonézu nebo jogurt a ochutíme solí a pepřem.

Japonský vaječný salát necháme vychladit a podáváme jej s bílým pečivem.