

Těstovinový salát s houbami a vejci

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g těstovin (mušliček)

sůl

3 lžíce oleje

200 g žampionů

200 g hlívy ústřičné

2 stroužky česneku

1 lžíce másla

citronová šťáva

pepř

3 natvrdo uvařená vejce

3 lžíce vinného octa

5 lžic olivového oleje

svazek pokrájené pažitky

Postup

Mušličky uvaříme v osolené vodě podle návodu. Scedíme, propláchneme studenou vodou. Vmícháme 1 lžící oleje. Houby očistíme a nakrájíme na mneší kousky. Česnek rozmačkáme a zesklivatíme na 2 lžících oleje a na máse. Přidáváme houby a vše opékáme. Osolíme, opepříme a ochutíme citronem. Na zálivku: posekáme vejce, ocet smícháme se solí a pepřem. Zašleháme olej, přidáme pažitku a vejce. Mušličky smícháme s houbami a zálivkou. Necháme asi 15 minut rozležet. Před podáváním podle potřeby přisolíme. Můžeme podávat na listech salátu

Přílohy:

bílé pečivo