

Japonský vaječný salát

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Sarka Varení

Suroviny

5 dkg mandle

10 dkg majonéza

5 dkg máslo

20 dkg žampiony

4 ks vejce

sůl

salát::

10 dkg filé ze slanečků

mletý černý pepř

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.