



Салата Лионез

Можеби погодувате од името, ова е традиционален Француски рецепт за салата со јајца и сланина! Не е потребно многу убедување во тоа дека ова мора да се проба како пролетна или летна салата.



Состојки:

- 300 грама сланина
- 2 јајца
- 200 грама бел чабата леб
- Листови зелена салата

ЗА ПРЕЛИВОТ ќе Ви треба:

- 3 супени лажици маслиново масло
- 1 супена лажица сенф
- 1 супена лажица црвен вински оцет
- сол и бибер

Чекор 1

Време е за сецкање: Исечкајте го лебот на коцки кои подоцна ќе ги потпечеме за салатата.

Следна исечкајте ја сланината на мали парчиња.

Чекор 2

Пропржете ја сланината. Немојте да ставате премногу масло затоа што сланината ќе испушти дел од сопствените маснотии и вкус.

Кога сланината ќе стане крцкава и ќе добие убава златна боја, извадете ја и ставете ја настрана, а потоа во истата тава потпечете ги коцките леб. Зачинете ги со сол и бибер и маслиново масло.

Потпечете ги коцките леб потфрлувајќи ги во тавата.

Тие ќе впијат дел од прекрасниот вкус на сланината во тавата и ќе станат крцкави за подоцна во салатата.

Чекор 3

За да го поширате јајцето, загрејте вода скоро до температура на вриење и исклучете го огнот. Во водата ставете оцет и сол.

Измешајте ја водата доста енергично за да се појави вртлог во средината и од чаша или чинија сипете јајце кое претходно го скршивте.

Тоа ќе помогне јајцето да навлезе во водата без премногу притисок на нежната жолчка.



Оставете го јајцето полека да се вари во водата 3-4 минути или додека да видите дека белката е сварена.

Не сакаме да се вари предолго затоа што е подобро жолчката да биде малку мека при сервирањето. е подобро жолчката да биде малку мека при сервирањето.

Чекор 4

Направете брз прелив мешајќи убаво маслиново масло, црвен вински оцет и зачини.

Чекор 5

Време е за сервирање: На чинијата направете основа од листови зелена салата. Следно, расфрлајте ги парчињата сланина потпечените коцки леб врз целата чинија.

Потоа ставете го пошираното јајце одозгора. Прелијте со полна лажица прелив. И гледајте како жолчката се опушта додека ја сечете.

Совет

Ви претставивме едноставна верзија на оваа салата, но можете да ставите и други состојки за салата за да добиете повеќе боја и вкус.

Клучот е во тоа јајцето да биде навистина правилно поширано бидејќи меката жолчка дава прекрасен богат сјај и блесок на готовата салата кога ќе ја јадеме!

Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk