

# Bylinkový chřest s pošírovaným vejcem a celerovou strouhankou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 8min  
Celkový čas: 8min , Porce: 1

**127** kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **6 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bylinkovy-chrest-s-posirovanym-vejcem-a-celerovou-strouhankou>

## Příprava

Potřebujeme 3 ks zeleného chřestu, ze kterých odkrojíme dřevnatý konec, svážeme provázkem k sobě s tymiánem a dáme vařit do osolené vody na cca 3 – 5 minut. Po uvaření dáme zchladit do ledové vody pro udržení zelené barvy. Do osolené a s troškou octa ochucené vařící vody dáme vařit rozklepnuté vajíčko tak, aby zůstal žloutek tekutý a obalený bílkem, to znamená asi na 2-3 minuty. Na celerovou strouhanku potřebujeme 100 g celeru, který nastrouháme nahrubo a osmažíme v oleji do zlata, necháme okapat a vychladit. Na talíř poklademe teplý chřest ( bez provázku a tymiánu), pokapeme máslem, na chřest dáme vajíčko, které nařízeme, aby trošku vytekl žloutek a posypeme rozdrobeným smaženým celerem.



## Ingredience

- 3 zelené chřesty
- tymián
- 1 vejce
- 100 g celeru
- olej
- 5 g másla
- troška octu

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Zelenina, Návštěva, Vegetarián, Předkrm