

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: Barbora Šumná

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 nastroháme 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 nařizneme, 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