

Pařížský žampionový salát



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

871 kalorií , 2 g cukrů , 62 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/parizsky-zampionovy-salat>

Příprava

Umyté a olúpané šampiňóny nakrájame na menšie kúsky alebo štvrtky a podusíme na oleji. Šunku pokrájame na kocky a pridáme k šampiňónom. Majonézu premiešame s cukrom, soľou, citrónovou šťavou a tekutým polievkovým korením a všetko spojíme. Necháme dve hodiny uležať. Ozdobíme štvrtkami varených vajec a petržlenovou vňaťou.



Tip k receptu

Je to recept z reštaurácie s výhľadom na Eiffelovku, ktorý dávali ako suvenýr s porciou šalátu.

Ingredience

- ✓ 300 g mladých žampionů
- ✓ 150 g šunky
- ✓ šťáva z jednoho citrónu
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 4 lžice majonézy
- ✓ 1 lžice polievkového koření
- ✓ 1 lžice cukru moučky
- ✓ troška pepře bílého
- ✓ 2 vejce uvařene na tvrdo
- ✓ 2 lžičky petrželove řati
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Francouzská, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Labužník, Salát