Salát s vejcem plněným směsí ze žloutků, taveného sýru Lipánek a hořčice



20–30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 hlávky salátu little gem
- 1 menší hlávka radicchia
- hrst zeleného hrášku
- 10 cherry rajčat
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 1 lžíce dijonské hořčice
- 1 lžička citronové šťávy
- 4 vejce
- 60 g taveného sýru Lipánek
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 lžička majonézy
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř

Návod na přípravu:

Omyté listy salátu nakrájíme na větší kusy, radicchio natrháme na menší části. V misce smícháme olivový olej, dijonskou hořčici, citronovou šťávu a med, dochutíme solí a pepřem.
Vejce uvaříme natvrdo (cca 10 minut v mírně vroucí vodě). Rozpůlíme je a vyndáme žloutky. Žloutky rozmačkáme a smícháme s plnotučnou hořčicí, taveným sýrem Lipánek a majonézou. Směsí naplníme bílky pomocí cukrářského sáčku. K salátu přidáme hrášek a rozpůlená cherry rajčata. Smícháme s dresinkem a případně dosolíme. Na talíř rozprostřeme salát a navrch položíme plněná vejce.