Lyonský salát se ztraceným vejcem, slaninou a kousky opečeného chleba podle JM

https://varimesmarcelou.cz/salaty/lyonsky-salat-se-ztracenym-vejcem-slaninou-a-kousky-opeceneho-chleba-podle-jm.html

Saláty ze svěžího lupení, doplněné klasickým francouzským vinegretem miluju. Zejména v zimě. Vždy k nim přidám osmaženou slaninku, kousky opečeného chleba, vajíčka uvařená natvrdo či ztracená. I když ta ztracená mi chutnají víc. Favoritem je Lyonský salát.

Na přípravu 2 porcí Lyonského salátu si připravíme

- 2-3 hrsti míchaného lupení polníčku, čekanky, endivie a rukoly (prodávají je smíchané v sáčku)
- 3-4 plátky šunky (měla jsem Parmskou) nakrájené na čtverečky
- 1 polévkovou lžíci olivového oleje
- 1 větší krajíc staršího chleba, nakrájeného či natrhaného na velikost sousta

Na vinegret (zálivku) si připravíme

- 4 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 polévkovou lžíci čerstvé limetkové či citronové šťávy
- 1 čajovou lžičku (vrchem) francouzské hořčice
- Čerstvě namletý černý pepř dle chuti každého – já jsem mlýnkem otočila 5x
- 1 rovnou kávovou lžičku soli

Na ztracené vejce

- 1-2 opravdu čerstvá syrová vajíčka
- ¾ litru vody
- ½ dl octa
- 1 čajovou lžičku soli
- Naběračku

Postup přípravy Lyonského salátu

Na zdroj tepla položíme pánev a necháme ji zahřívat. Mezitím vložíme do cedníku směs lupení na salát a propláchneme ho pod tekoucí vodou. Necháme okapat.

Do horké pánve vložíme nakrájenou šunku a asi 1,5 minuty ji dokřupava opékáme. Opečenou slaninu vyjmeme a dáme ji stranou.

Do prázdné pánve nalijeme 1 polévkovou lžíci olivového oleje. Do horkého oleje přihodíme kousky připraveného chleba a mícháme a opékáme, až zezlátnou. Kostičky chleba přidáme k opečené šunce.

Nyní si připravíme vinegret. Do misky nalijeme 4 polévkové lžíce olivového oleje a 1 polévkovou lžíci čerstvé citronové šťávy. Přidáme sůl a mletý černý pepř a lžičku francouzské hořčice.



Vinegret (zálivka)
Zdroj:Marcela Hackerová

Všechny suroviny dokonale prošleháme. Ochutnáme, zda je chuť vinegretu podle našich představ. Klidně dosolte, dopepřete či dokyselte. Já jsem nechala zálivku bez dalšího dochucování.

Pro opravdu silné nátury lze do zálivky přidat i rozetřený česnek, ale připravte se pak na to, že nebudete cítit chuť salátů ani jemného vinegretu. Naopak, celé okolí bude z vás cítit česnek. Ale pokud vám to nevadí a máte-li to tak rádi, klidně si ho dejte.

Nyní si připravíme ztracené vejce. Dle libosti si jich uvařte i více.



Ztracené vejce
Zdroj:Marcela Hackerová

Do kastrůlku nalijeme vodu (asi 3/4 litru), kterou osolíme a přilijeme k ní ½ dl octa.

Když voda dosáhne přibližně 90 °C, rozklepneme vajíčko do naběračky. V kastrůlku uděláme lžící vodní vír a naběračku s vajíčkem do vody ponoříme.

Vajíčko je stále v naběračce, asi po dobu 3 minut. Pak naběračku vyjmeme a lžící vajíčko vyndáme. Do salátu čerstvě připravené ztracené vejce ještě ponořím cca na 3 minuty do studené vody.

POZOR! Vajíčka na přípravu ztracených (či zastřených nebo pošírovaných) musí být opravdu čerstvá, kdy bílek po rozklepnutí drží tvar. Pokud použijeme vajíčka starší, bílek bude tekoucí a s vajíčkem už nic nesvedeme, hodit se bude leda tak „do vajíček míchaných".

Nyní máme připravené všechny suroviny na salát. V míse smícháme okapané lupení salátů, přidáme opečenou šunku, kostičky chleba a vinegret.

Vše zlehka od spodu promícháme a upravíme do salátové mísy. Na závěr položíme na salát ztracené vejce a máme hotovo.