



Šalát s hroznom, rukolou, poširovaným vajíčkom a zottarellou

Na šalát s hroznom, rukolou, poširovaným vajíčkom a zottarellou budete potrebovať (2 osoby):

asi desať cherry paradajok rozdelených na polovice, balenie syru zottarella (použili malé srdiečka), hrst rukoly, plátky sušenej šunky capocollo, hrst lístkov bazalky, menšie strapce zeleného a červeného hrozna, krajec staršieho chleba, 2 vajcia, červenú cibuľu, hrst listového špenátu, olivový olej, čerstvo mleté čierne korenie, soľ

Krajec chleba narežte na kocky. Opečte na panvici s malým množstvom olivového oleja. Vo väčšej mise spolu zmiešajte špenát, rukolu, cherry paradajky, hrozno (bobule môžete rozkrájať na polovice), nakrájanú červenú cibuľu, lístky bazalky, kúsky chleba a zottarellu. Tentokrát sme dali prednosť malým zottarellovým srdiečkam, ale zafunguje akýkoľvek druh tohto syra. Srdiečka však môžu byť istým lákadlom aj pre deti, možno si tak rýchlejšie nájdú vzťah k tomuto ovocno zeleninovému šalátu. Pridajte tiež tenké plátky sušenej šunky. Pri príprave receptu sme použili capocollo, ktorú sme si priniesli nedávno z Ríma, ale použitie môžete akúkoľvek sušenú šunku. Alebo ju celkom vynechať. Zalejte olivovým olejom, osolte a okoreňte čerstvo mletým čiernym korením.

Prípravte si poširované vajíčko. Vezmite si väčší široký a hlboký kastról, naplňte vodou a privedte k varu. Keď voda zovrela, stiahnite teplotu na minimum, voda nesmie vriieť, v podstate by sa v nej mali vytvárať len také malé bublinky, ako pri šampanskom. Prilejte tak za jednu lyžicu octa a soľte. Vajíčko by ste nemali mať úplne chladné, preto je ideálne, keď ho nejakú polhodinu pred prípravou vyberiete z chladničky. Vyklepnite ho do menšej misky, pozor, aby sa vám žĺtko nerozlialo, musí byť pekne oddelené od bielka a vcelku.

Metličkou vytvorte vo vode vír a vajíčko pomaly vhodte do vody. Bielko sa začne rýchlo zatáhovat' a žĺtko by malo byť vo vnútri pekne schované. Po troch minútach vyberte vajíčko pomocou dierovanej naberáčky alebo sitka na tanier, na ktorý ste predtým položili papierovú utierku. Tá stiahne vodu z vajíčka.

Šalát rozdeľte na tanieri a na vrch uložte vajce. Pokvapkajte ho ešte olivovým olejom, osolte a použite čierne korenie. Paráda.