



## Miešaný šalát s pošírovaným vajcom

### Budete potrebovať:

#### Na dresing:

2 lyžičky medovej horčice BILLA Premium  
 5 lyžíc olivového oleja EV  
 lyžička vínneho octu  
 lyžica nastrúhaného parmezánu  
 citrónová šťava  
 štipka soli  
 2 lyžičky cukru  
 štipka mletého čierneho korenia

#### Na šalát:

pár hrstí DE LUXE šalátového mixu BILLA  
 BILLA Premium Prosciutto di Parma  
 1 vajce  
 cherry paradajky a hrozno  
 parmezáň na posypanie  
 soľ, korenie

#### A takto na to:

Začnite zmiešaním všetkých ingrediencií na dresing vo väčšej mise. K dresingu potom pridajte mix šalátových listov, cherry paradajky rozdelené na polovice a hrozno. Dobre premiešajte.

Pripravte pošírované vajíčko. Vriacu vodu osolte a pridajte do nej asi lyžicu octu. Stiahnite na mierny plameň, metličkou vytvorte malý vodný vír a do jeho stredu opatrne vložte rozklepnuté vajce. Pošírujte pri teplote do 95 °C asi tri minúty. Vajce potom opatrne vyberte na papierový obrúsok a osušte.

Dobre premiešaný šalát ukladajte na taniere a doplňte ho o kúsky natrhanej parmskej šunky. Na jednu porciu úplne postačí jeden plátok. Posypte strúhaným parmezáňom. Na vrch uložte pošírované vajce, jemne prelejte olejom a osolte a okoreňte.