



Hozzávalók:

4 kis fej különböző fajtájú és színű saláta (50 dkg kész salátakeverék is lehet), 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál 6%-os vörösborecet, 1 kiskanál erős mustár, őrölt fekete bors, 4 evőkanál olívaolaj, 4 tojás, só, 1 evőkanál ételecet

1. Az összes salátát megmossuk, leveleire szedjük, majd megsikkasztva összekeverjük és 4 tányéron elosztjuk.
2. Az öntethez a fokhagymát finomra zúzzuk (még jobb, ha átpréseljük), azután a borecettel meg a mustárral simára keverjük. Kissé megsózzuk, megborsozzuk, majd csöppenként az olajat is beledolgozzuk.
3. A tojásokat egyenként felütjük és enyhén sós, ecetes forró vízbe engedjük úgy, hogy a sárgájuk egyben maradjon. Gyöngyözve 3 percig főzzük, majd lecsöpögtetjük.
4. Azon forrón a salátára rakjuk, az öntettel meglocsoljuk, s azonnal tálaljuk. Friss pirítóst kínálunk hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 193 kcal