



Šunka s chřestem, chřestovým salátem zastřeným vejcem a dresinkem z přepuštěného másla

Ingredience:

200 g [Šunka s chřestem Schneider](#)

200 g zelený chřest

200 g bílý chřest

4 ks vejce

10 ml vinný ocet

sůl

pepř

Dresink z přepuštěného másla

100 g kořenová zelenina

1 ks stroužek česneku

2 ks šalotka

10 ml vinný ocet

100 g máslo

20 ml olivový olej

sůl

pepř

Postup:

Chřest a šunka

Chřest oloupeme, spaříme ve vroucí osolené vodě cca 1-2minuty, dle tloušťky, a následně zchladíme v ledové vodě. Chřest osušíme a nakrájíme na špalíky velké 1 cm. Mezitím si šunku nakrájíme na 4 špalky a ohřejeme v páře.

Zastřené vejce

V osolené vodě s octem připravíme klasickým způsobem, přes naběračku, zastřené vejce. Vejce vyklepneme

do naběračky a pomalu ho vlijeme do vody přivedené těsně k bodu varu a vaříme 3 - 4 minuty. Voda nesmí bublat, aby nám vejce nepotrhalo.

Dresink z přepuštěného másla

V rendlíku si přepustíme čerstvé máslo, během přepouštění neustále mícháme, aby nedošlo k připálení. Máslo necháme vychladnout a přidáme kořenovou zeleninu, nakrájenou na jemné kostičky, společně s najemno nakrájenými šalotkami a česnekem. Nakonec dochutíme vinným octem, olivovým olejem, solí a pepřem.

Chřest ochucený dresinkem z másla dáme na talíř, přes něj položíme teplou šunku a na ní zastřené vejce, které před podáváním lehce opepříme a rozřízneme.

