

# Pařížský žampionový salát

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

871 kalorií , 2 g cukrů , 62 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/parizsky-zampionovy-salat>

## Příprava

Umyté a olúpané šampiňóny nakrájame na menšie kúsky alebo štvrtky a podusíme na oleji. Šunku pokrájame na kocky a pridáme k šampiňómom. Majonézu premiešame s cukrom, soľou, citrónovou šťavou a tekutým polievkovým korením a všetko spojíme. Necháme dve hodiny uležať. Ozdobíme štvrtkami varených vajec a petržlenovou vňaťou.

### Tip k receptu

Je to recept z reštaurácie s výhľadom na Eiffelovku, ktorý dávali ako suvenýr s porciou šalátu.

## Ingrediencie

- 300 g mladých žampionů
- 150 g šunky
- šťáva z jednoho citrónu
- 50 ml olivového oleje
- 4 lžice majonézy
- 1 lžice polievkového koření
- 1 lžice cukru moučky
- troška pepře bílého
- 2 vejce uvařene na tvrdo
- 2 lžičky petrželove řati
- sůl podle potřeby

## Kategorie

Francouzská, Finančně nenáročné, Houby, Jídlo na každý den, Labužník, Salát