

Salát s vejci a ančovičkami

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

2 až 3 plátek	toastový chléb
2 stroužek	česnek
1 lžíce	olivový olej
2 ks	natvrdo uvařené vejce
cca 100 g	různé druhy salátů (salátový mix)
80 g	ančovičky
100 g	tvrdý sýr
	sůl
	hrubě mletý pepř



Postup přípravy

Toastový chléb nakrájíme na kostičky a ty opražíme na suché pánvi dozlatova. Přidáme rozdrcený česnek, lžící olivového oleje, řádně promícháme a ještě minutku prohřejeme. Natvrdo uvařená vejce oloupeme a nakrájíme na slabé plátky. Na talíř poklademe různé druhy salátů, přesypeme je opečenými kostičkami česnekového toustového chleba s vařeným vajíčkem a ančovičkami. Vše posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem, osolíme a ochutíme hrubě mletým pepřem. Ihned podáváme.