

Теплый салат с яйцами и беконом



Ингредиенты

100 г бекона тонкими ломтиками
горсть листочков свежей зелени (розмарин, тимьян, базилик, мята, орегано)
небольшой пучок зеленого лука
6 яиц
2 горсти смеси салатных листьев
соль, свежемолотый черный перец

Для заправки:

1 ч. л. красного винного уксуса
1,5 ч. л. бальзамического уксуса
2 ч. л. красного вина
4 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Для заправки смешайте в миске красный винный и бальзамический уксус, красное вино, соль и перец. Взбивая заправку венчиком, тонкой струйкой влейте 2 ст. л. оливкового масла и оставьте. В сковороду влейте оставшееся масло, положите нарезанный тонкой соломкой бекон и жарьте на среднем огне 5–7 минут, пока бекон не станет прозрачным. Добавьте зелень.

Шаг 2

В миске взбейте вилкой яйца с солью и перцем. Вылейте в не очень горячую сковородку с беконом. Жарьте на маленьком огне,

постоянно помешивая, до образования больших мягких комочков. Если яйца на сковороде начинают подсыхать, уберите сковороду с огня, не переставая помешивать.

Положите в салатник зеленые салатные листья и полейте их заправкой, предварительно встряхнув ее. Добавьте яичную смесь, аккуратно перемешайте. Подавайте немедленно на подогретых тарелках.