

Cizrnový salát se slaninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Černé olivy 1 balíček
- Cizrna 1 ks
- Slanina 200 g
- Zelené olivy 1 ks
- Rajče 5 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cizrnu scedíme. Olivy přepůlíme. Rajčata omyjeme a nakrájíme na větší kousky.

Slaninu nakrájíme na 1cm plátky a na suché rozpálené pánvi je osmahneme až pustí tuk. Vyjmeme je a necháme vychladnout.

Vše smícháme a zakápneme olivovým olejem. Můžeme ale použít vypečený tuk ze slaniny.

Podle chuti salát osolíme a opepříme. Salát můžeme dát do lednice vychladit. Rajčata zatím pustí šťávu.