

# Cizrnový salát se slaninou

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Zelené olivy 1 balíček
- Rajče 5 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Černé olivy 1 balíček
- Cizrna 1 balíček
- Slanina 20 g

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## 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.