

Měsíčky ze sladkých brambor II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sladké brambory (batáty) 3 ks
- Slanina na plátky 100 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Větvičky rozmarýnu 3 ks
- Mix listových salátu 200 g
- Ředkvičky 4 ks
- Olivový olej 50 ml
- Vinný ocet 25 ml
- Med 25 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Batáty oloupejte, nakrájejte na měsíčky a 3 minuty povařte ve vodě. Pak je zchladte, obalte slaninou a rozložte do pekáče. Osolte, opepřete a posypte rozmarýnem. Pečte v předehřáté troubě na 200°C asi 15-20 minut. Listy salátu omyjte, natrhejte a vložte do mísy. Ředkvičky nakrájejte na nudličky a přidejte k salátu. Ve skleničce rozmíchejte olivový olej, vinný ocet a med. Zálivku vlijte na salát a důkladně promíchejte. Opečené brambory servírujte spolu se salátem.