

Šunkový salát s rukolou II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Malé čekankové puky 2 ks
- Olivový olej 1 ks
- Bílé víno 50 ml
- Šunka od kosti 250 g
- Rukola 4 hrst
- Nasekané mandle 1 lžíce
- Granátové jablko (zrnka) 1 ks
- **Zálivka**
- Žloutek 1 ks
- Šťáva z citronu 1.2 ks
- Švestkové povidla 2 lžička
- Olivový olej 80 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř mletý barevný - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čekanku rozeberte a orestujte ji na pánvi na oleji, zalijte vínem a nechte chvíli pomalu podusit, než se tekutina vypaří. Plátky šunky ohřejte nad párou. Všechny suroviny na zálivku důkladně prošehejte do husté emulze. Podušenou čekanku smíchejte s plátky šunky a přidejte opanou a

odkapanou rukolu. Salát rozdělte na talíře, zakapejte ho zálivkou a posypte mandlemi a granátovými zrnky. Podávejte s opečenými plátky bagety.