

Slanina s pampeliškovým salátem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mladé čerstvé listy pampelišky 250 g
- Slanina 150 g
- Vlašské ořechy 8 ks
- Máslo 2 lžička
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hořčice 1 lžička
- Cherry ocet 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi rozpustíme máslo a na něm osmažíme dozlatova proužky slaniny.

Listy pampelišky rozdělíme, opláchneme pod studenou vodou, osušíme, posekáme nahrubo a vložíme do salátové misky.

Omáčku připravíme následovně: Olej smícháme s octem a hořčicí, osolíme a opepříme.

Ze slaniny necháme okapat olej a přidáme je k pampeliškovým listům. Ořechy posekáme nahrubo a přidáme je do salátu.

Salát zalijeme těsně před podáváním omáčkou a promícháme.