

Špenátový salát se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Cherry rajčata 500 g
- Česnek, utřený 2 stroužek
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Vlašské ořechy, nasekané 3 hrst
- Plátková slanina 200 g
- Čerstvý špenát 5 hrst
- Rokfór, na malé kousky 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rajčata přepulte, dejte je do menšího pekáčku, rozprostřete na ně utřený česnek, osolte, opepřete, zastříkněte olejem a dejte na 10-15 minut péct do trouby vyhřáté na 190°C.

Ořechy nasucho opečte na pánvi, vyndejte je a nasekejte. Na pánvi rovněž vypečte i slaninu. Špenát dejte do mísy, přidejte slaninu, rajčata, ořech i kousky sýru, opatrně promíchejte a zastříkněte olejem.