

Čočkový salát se šunkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bobkový list 2 ks
- Čočka 300 g
- Červená cibule 1 ks
- Nové koření 4 ks
- Tymián 1 lžička
- Krůtí šunka 200 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Dijónská hořčice 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku přebereme, namočíme, přidáme bobkový list, nové koření i tymián a uvaříme doměkka. Pak čočku scedíme, vyndáme koření a necháme ji vychladnout.

Smícháme hořčici s olejem a solí a vytvoříme si zálivku.

Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a smícháme s čočkou. Přelijeme zálivkou, ochutíme pepřem a promícháme. Salát necháme 30 minut odležet.

Plátky šunky pouze překrojíme a před podáváním je opatrně vmícháme do salátu. Čočkový salát se šunkou podáváme s celozrnným pečivem.