

Letní salát s nočky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 20 g
- Madeland 100 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Bramborové knedlíky 1 balíček
- Olivový olej 5 lžíce
- Srdíčko salátu 1 ks
- Mrkev 3 ks
- Třešňová rajčata 10 ks
- Cukr 1 ks
- Vinný ocet 6 lžíce
- Bylinky 1 lžíce
- Potoční řeřicha 75 g
- Žampiony 100 g
- Zelený chřest 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Madeland nastrouháme, slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme. Sýr a slaninu dáme do 400 ml studené vody a vmícháme bramborové knedlíky v prášku, vypracujeme těsto. Z těsta vypichujeme noky a vaříme je 10 minut v osolené vodě. Rajčata, řeřichu a srdíčko salátu opereme, rajčata

nakrájíme, salát rozebereme, mrkev nakrájíme na nudličky, chřest očistíme a také nakrájíme, žampióny na plátky a všechno dáme na talíře. Smícháme olej, ocet, sůl, pepř, cukr, bylinky a zálivkou pokapeme salát, navrch dáme noky.