

Špekáčkový salát nakyselo

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jarní cibulka 2 ks
- Špekáček 6 ks
- Houby ve sladkokyselém nálevu 250 g
- Ledový salát 100 g
- Červená cibule 1 ks
- Balzamico 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrón 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ledový salát omyjeme, natrháme na menší kousky a vložíme do mísy. Cibule a špekáčky oloupeme a nakrájíme na kolečka. Houby otevřeme a scedíme. Vše přidáme ke kouskům ledového salátu.

Z citronu vymačkáme šťávu. Přidáme do ní olivový olej, ocet balzamico a podle chuti zálivku osolíme, opepříme a osladíme.

Hotovou zálivkou salát zalijeme, lehce promícháme a vychladíme. Špekáčkový salát podáváme s

pečivem nebo jen tak samostatně.