

Vynikající ledový salát se šunkou a šalotkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Šunka 5 g
- Sušená nakládaná rajčata 5 ks
- Ledový salát 1 ks
- Šalotka 1 ks
- Olej 1 lžička
- Worcester 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Šalotku nakrájíme na tenké kroužky. Šunku nakrájíme na tenké proužky. Sušená rajčata nakrájíme na kousky. Listy ledového salátu opláchneme a natrháme na kousky do větší mísy.

Na nepatrném množství oleje osmahneme nakrájenou šalotku a nakrájenou šunku. Vychladnou šunku s cibulkou nasypeme na salát do mísy, zakapeme worchesterovou omáčkou, přidáme nakrájená sušená rajčata a dochutíme solí a pepřem. Nakonec vše dobře promícháme.

Vynikající ledový salát se šunkou a šalotkou můžeme podávat s pečivem či křehkým kukuřičným chlebem.