

Podzimní salát s opečenými liškami a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Lišky 200 g
- Slanina 8 plátek
- Špenátové listy 2 balení
- Cibule červená 2 ks
- Olivový olej 5 lžíce
- Limetová šťáva 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Opečený chléb nebo čerstvá bageta 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přehřejte troubu na 190 °C. Houby a cibuli nakrájejte na čtvrtky a dejte na plech vyložený pečicím papírem, zakapejte olivovým olejem a pečte 10 minut. Mezitím na pánvi pomalu opečte slaninu, nakrájenou na větší čtverce. Zálivku si připravte z oleje a limetové šťávy, pořádně promíchejte a

přidejte trochu soli. Dejte špenát do velké mísy, zalijte zálivkou, přidejte houby, cibuli, opečenou slaninu. Vše promíchejte a podávejte s opečeným chlebem nebo čerstvou bagetou.