

Zelený salát s jablky, pancettou a krutony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Rukola 100 g
- Římský salát 1 ks
- Polníček 100 g
- Salát lolo biondo 1 ks
- Zelené jablko 1 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Pancetta 100 g
- Malá bageta 1 ks
- **Na zálivku**
- Med 2 lžíce
- Jablečný ocet 3 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Olivový olej 5 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Pepr 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 V misce prošlehejte všechny suroviny na zálivku. Omyjte a osušte listy salátů a listy římského salátu překrojte a vše dejte do mísy. Jablko rozpulte, vykrojte jádřinec, nakrájejte na tenké plátky a

promíchejte s citronovou šťávou.

2 Plátky slaniny překrojte, opečte v pánvi dokřupava a opečené plátky vyjměte a odložte stranou. Ve výpeku ze slaniny opečte dokřupava nakrájenou bagetu. K salátu přidejte jablka, slaninu, krutony a vše lehce prohodte. Podávejte zakápnuté zálivkou.