

Salát s bramborovo-sýrovými noky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 1 lžička
- anglická slanina 20 g
- zelený chřest 150 g
- bramborové knedlíky v prášku 1 balení
- mladá mrkev 3 ks
- olivový olej 5 lžíce
- řeřicha potoční 75 g
- madeland 100 g
- směs bylinek 1 lžíce
- sherry rajčata 10 ks
- salátová růžička 1 ks
- červený vinný ocet 6 lžíce
- voda 400 ml
- žampiony 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pokrájenou slaninu na kostičky opéct, strouhaný sýr i slaninu dát do studené vody, vmíchat bramborové knedlíky v prášku a vypracovat těsto. Z těsta vypichovat noky a vařit v osolené vodě 10 minut, vyndat a nechat okapat. Rajčata rozpůlit, salát rozebrat na lístky, mrkev nakrájet na nudličky,

oloupat spodní třetinu chřestu (dřevnaté konce stonků odříznout). Žampiony nakrájet na plátky a všechno s řeřichou a noky rozdělit na talíře. Smíchat sůl, pepř, cukr, bylinky, olej a touto zálivkou salát pokapat.