

Salát s jablky a se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zelené fazole 250 g
- Jablka 2 ks
- Bulvový celer 1.4 ks
- Šťáva z citronu 1.2 ks
- Lískové oříšky 50 g
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Anglická slanina 8 plátek
- Rukola 2 hrst
- Polníček 2 hrst
- **Na zálivku**
- Olivový olej 4 lžíce
- Jablečný ocet 1 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Mořská sůl dle chuti 4 špetka
- Pepr 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prošlehejte přísady na zálivku a dejte stranou. Oloupejte jablka a celer a obojí nakrájejte na nudličky o velikosti zápalek. Pokapejte citronovou šťávou – jablka díky tomu nezhnědnou. V pánvi na oleji za

stálého míchání opražte lískové oříšky dozlatova; přendejte je na prkénko a podrťte nahrubo. Pánev vraťte na oheň a opečte v ní slaninu dokřupava. V míse promíchejte salátové lístky, fazolky, jablka a celer se zálivkou. Rozdělte na porce a posypte opraženou slaninou a oříšky.