

Horký salát s křupavou slaninou a balzamikovým dresinkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mix trhaného salátu 1 balení
- pancetta 8 plátek
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 1 lžíce
- balzamikový ocet 1 lžíce
- Kalamáta Papadimitriou 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Na plotně rozpalte pánev. Zastříkněte ji olivovým olejem a rozprostřete na ní plátky pancetty. Pečte je do křupava z obou stran, poté je vyjměte na talíř a vypněte oheň pod pánví, ale ponechejte ji na horké plotýnce.

2

Do pánve plné šťávy z pancetty ihned vymáčkněte oba stroužky česneku a v horkém tuku je lžící chvilku míchejte, dokud se neopraží. Nyní přilijte balzamikový ocet Kalamáta Papadimitriou a

míchejte. Ocet začne probublávat a redukovat. Abychom docílili krásného jemného dresinku, přidejte na závěr kapku olivového oleje.

3

Nyní můžete pánev odstavit z plotny. Vezměte připravenou křupavou slaninu a prsty jí do dresinku rozmačkejte. Salátový mix vsypte přímo do pánve k teplému dresinku a vše rukama rychle promíchejte. Salát naservírujte na velký talíř a ihned jej podávejte. Salát můžete doplnit opraženými piniemi či sušenými brusinkami.