

Salát z uzených lišek, nudlí a špenátu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- listový špenát 300 g
- šunka 200 g
- cherry rajčata 100 g
- lišky naložené v oleji 0.3 l
- česnek 2 stroužek
- čínské nudle 1 balení
- citrónová šťáva 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 svazek
- voda 200 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špenát důkladně opláchneme ve studené vodě, okapaný nadrobno nakrájíme
2. Rajčata také nakrájíme a promícháme se špenátem
3. Přidáme na kostičky pokrájenou šunku a vyuzené houby bez nálevu (olej nevyléváme!)
4. Čínské nudle připravíme dle návodu na obalu, okapané přimícháme k ostatním surovinám
5. Takto připravený základ salátu dochutíme aromatizovaným olejem z hub, utřeným česnekem, citronovou šťávou, solí a pepřem
6. Hotový salát ozdobíme nasekaným mladým koprem a necháme vychladit.

