

Hlávkový salát s anglickou slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hlávkový salát 1 ks
- Šlehačka 1 kelímek
- Anglická slanina 150 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Slaninu nakrajíme na malé kostičky a do křupava vysmažíme. Vychladlou přidáme k hlávkovému salátu (natrhaný na malé kousky), zalejeme šlehačkou (NEŠLEHANOU), lehce osolíme, opepříme. Podáváme vychlazený.