

# Karamelizovaná jablka se slaninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Anglická slanina 250 g
- Jablka 4 ks
- Listový špenát 1 hrst
- Ostružiny 200 g
- Vyloupané nesolené pistacie 3 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Ocet 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Plátky slaniny opečte nasucho na pánvi na středním plameni, vyjměte a nechte stranou. Jablka nakrájejte na co nejtenčí plátky, vykrojte střed s jádérky a opečte je na vyškvařeném tuku ze slaniny, až zezlátnou a lehce zkaramelizují.

Rozložte na mísu spolu s plátky slaniny. Do horkého tuku vlijte ocet a nechte trochu svařit, osolte a opepřete. Vzniklou zálivkou zakapejte slaninu s jablky.

Posypte lístky špenátu, ostružinami a sekanými pistáciemi.