

Salát s čekankou a granátovým jablkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pancetta 120 g
- Ve slupce uvařené brambory 400 g
- Slunečnicový olej 1 ks
- Salát frisée hlávka 1 ks
- Bílá čekanka 1 ks
- Červená čekanka 1 ks
- Balzamiko 5 lžíce
- Olivový olej 50 ml
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Vyloupané granátové jablko 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pancettu nakrájenou na malé kostičky opékejte na pánvi, dokud nezačne zlátnout. Brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky. Ty osmažte na slunečnicovém oleji dozlatova. Salát a čekanku očistěte a rozeberte na lístky, ty čekankové natrhejte na kousky. Připravte zálivku z balzamika, olivového oleje, soli a pepře. Vše promíchejte a podávejte posypané granátovým jablkem.