

Čočkový salát s rajčary a polníčkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 600 g
- Bílý vinný ocet 1 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Pancetta 250 g
- Červená cibule 1.2 ks
- Polníček 2 hrst
- Cherry rajčata 400 g
- Italský dresink 75 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku uvařte v osolené vodě a lehce okyselené doměkka, trvá to asi 20 minut. Slijte. Podle toho, jestli chcete salát teplý nebo studený, nechte vychladnout. Než se čočka uvaří, připravte si zbytek surovin. Pancettu nakrájejte na malé kostičky a orestujte. Cibuli nakrájejte najemno. Polníček omyjte a nechte osušit. Rajčátka nakrájejte podle velikosti na poloviny až čtvrtiny. Vše promíchejte s čočkou a dresinkem a dochuťte solí a pepřem, případně ještě zastříkněte citronovou šťávou.

Poznámka:

Italský dresink:

Do misky nalijte 100 ml extra panenského olivového oleje, na jeho chuti a vůni závisí úspěch celého dresinku. Podle chuti přidejte 2-3 lžíce bílého vinného octa a 1-2 lžíce citronové šťávy. Metličkou prošlehejte, až vznikne lehká emulze. Pak už stačí dochutit 1 stroužkem utřeného česneku, trochu strouhaného parmazánu, lístky čerstvého tymiánu, mořskou solí a hrubě mletým pepřem. Před podáváním vždy promíchejte.