

Salát s lesními houbami a schwarzwaldskou šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Fusill 200 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Bílá cibule 1.2 ks
- Červená cibule 1.2 ks
- Nakládané houby 150 g
- Bazalka 3 snítka
- Parmazán 50 g
- Schwarz.šunka 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Těstoviny uvaříme v dostatečně osolené vodě na skus. Pak je propláchneme horkou vodou, slijeme a necháme okapat na sítu.

Olivový olej rozpálíme na pánvi a nasypeme na něj na jemné plátky nakrájený česnek a nakrájenou cibuli. Rychle zpěníme a promícháme s těstovinami. Pak vmícháme scezené houby a lístky bazalky. Ochutíme solí a pepřem, promícháme, rozdělíme na talíře a posypeme nahrubo nastrohaným parmazánem.

Nakonec na pánvi orestujeme plátky šunky, smotáme je na vidličku do kornoutků a na papírové utěrce necháme odsát přebytečný tuk. Šunkové kornoutky naaranžujeme na talíře.