

Římský salát s dresinkem s podmáslí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Slanina nebo pancetta 12 plátek
- Podmáslí 60 ml
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Bílý vinný ocet 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Malé římské saláty 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Plátky slaniny vyskládejte na plech vyložený pečícím papírem a pečte 10 minut dozlatova. Poté slaninu nechte zcela zchladnout a teprve pak ji nakrájejte na drobné kousky. Podmáslí smíchejte s pažitkou, octem a podle chuti osolte a opepřete. Saláty omyjte, osušte, zbavte ovadlých listů, podélně překrojte a naaranžujte na tác (řeznou stranou nahoru), posypte kousky slaniny a přelijte dresinkem.