

Salát z kapustiček s křupavou slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 80 ml
- Starší, na kousky natrhané bílé pečivo 200 g
- Česnek, rozmělněný nožem 1 stroužek
- Jemně nastrouhaná citronová kůra 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Slanina 6 plátek
- Malé kapustičky, rozebrané na lístky 1 kg
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Krupicový cukr 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Lžící olivového oleje rozehřejte na pánvi s nepřilnavým povrchem. Přidejte kousky bílého pečiva a opékejte pět minut dozlatova. Přidejte česnek, citronovou kůru, sůl, pepř, opékejte další minutu. Vyjměte z pánve a odložte. Pánev rozpalte na maximum, přidejte slaninu a 3 minuty ji opékejte, aby zkřupavěla. Vyjměte a dejte stranou. Lístky kapustiček vsypte do vroucí osolené vody, po minutě je zchladte pod proudem studené vody a osušte. Nakonec kapustičky smíchejte s opečenými kousky pečiva, nalámanou slaninou a petrželkou. Zbylý olej smíchejte s citronovou šťávou a cukrem. Dresinkem přelijte salát.

