

Salát s pečeným květákem, špekem a cizrnou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Hlávka kvěťáku, rozebraná 1 ks
- Špek 200 g
- Olivový olej + 2 lžíce navíc 2 lžíce
- Červený vinný ocet 2 lžíce
- Bílý chleba 3 plátek
- Česnek 2 stroužek
- Plechovka cizrny 400 g
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Červená čekanka 1 ks
- **Na chilli dresink**
- Červený vinný ocet 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Malá červená chilli paprika, nasekaná 1 ks
- Krupicový cukr 1 lžička
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

1. Květákové růžice, špek, olej a ocet smíchejte v míse a pak přendejte na plech vyložený pečícím papírem. Pečte 20 minut při teplotě 200°C. Na posledních 10 minut dejte do trouby chleba potřený

česnekem a 2 lžícemi olivového oleje. Mezitím udělejte chilli dresink: smíchejte ocet s olejem a chilli papričkou, pak vmíchejte cukr a nakonec i sůl a pepř.

2. Do servírovací mísy dejte květák, špek, chleba nalámaný na krutony, cizrnu, petrželku, špenát a čekanku, promíchejte a přelijte dresinkem.