

Salát s opečenými houbami a slaninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Houby - lišky nebo se dají použít i žampiony 200 g
- Slanina 8 plátek
- Špenátové listy - čerstvé 2 balení
- Cibule červená 2 ks
- Olivový olej 5 lžíce
- Limetková šťáva 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Opečený chléb nebo bageta 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přehřejeme troubu na 190°C. Houby a cibuli nakrájíme na čtvrtky a dáme na plech vyložený pečícím papírem, zakápneme olivovým olejem a pečeme 10 minut. Mezitím na pánvi pomalu opečte slaninu, nakrájenou na větší čtverce. Zálivku si připravíme z oleje a limetkové šťávy, pořádně promícháme a přidáme trochu soli. Dáme špenát do velké mísy, zalijeme zálivkou, přidáme houby, cibuli, opečenou slaninu. Vše promícháme a podáváme s opečeným chlebem nebo čerstvou bagetou.