

Salát s opečenou cuketou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Střední cuketa 1 ks
- Hlávka zeleného salátu (podle obliby) 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Olej 1 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- **Zálivka**
- Citronová šťáva 5 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Cukr podle chuti 2 špetka
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu omyjeme, osušíme a pomocí škrabky na brambory ji nakrájíme na tenké podélné plátky, které krátce orestujeme na rozpáleném oleji a mírně osolíme. Slaninu nakrájíme na kostičky a osmažíme na oleji dokřupava. Z citronové šťávy, cukru, rozdrčeného česneku a soli připravíme zálivku. Talíř vyložíme opranými a okapanými listy zeleného salátu, poklademe orestovanými plátky cukety, posypeme opečenou slaninou a zakapeme zálivkou. Podáváme s tmavým chlebem.