

Svěží salát z rukoly

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rukola 4 hrst
- Anglická slanina 4 plátek
- Cherry rajčátka 1 hrst
- Olivový olej 4 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rukolu propláchneme v ledové vodě, necháme odkapat, nasypeme do mísy a přidáme omytá překrájená rajčátka. Plátky slaniny rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem, přikryjeme je druhým papírem na pečení, zatížíme vhodnou nádobou a pečeme v troubě vyhřáté na 200°C asi 8 minut. Pak slaninu nakrájíme na menší kousky. V misce prošleháme olivový olej, balzamikový ocet, trochu soli a pepře. Zálivku nalijeme do mísy na rajčátka s rukolou, přidáme polovinu slaniny a promícháme. Salát rozdělíme do misek nebo hlubokých talířů a každou porci ozdobíme zbytkem ještě teplé slaniny.