

Pampeliškový salát se slaninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Pampeliškové mladé lístky 500 g
- Cibule jarní 3 ks
- Slanina uzená 150 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Vinný ocet 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý drcený 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lístky pampelišek přebereme, dobře omyjeme a necháme okapat. Cibulky očistíme, omyjeme, osušíme a nasekáme.

Slaninu nakrájíme na jemné kostičky a na pánvi ji dokrápava uškvaříme.

Z oleje, octa, cibulky, soli a pepře připravíme dresink. V míse smícháme salát se slaninou a přelijeme

dresinkem. Salát podáváme s čerstvou bagetou.