

Večerní salát pro potěchu oka

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: ajta

Suroviny

150 g směsi salátů – endivie, ledový salát a radicchio
6 sardelových řezů – ančoviček
salátový dressing dle chuti
6 černých oliv
6 plátků originál anglické slaniny – opečené do křupava
4 kousky sýra s modrou plísní uvnitř – Bleu d' Auverne Cantorel
2 velké nakládané kapary se stopkou
2 sušená rajčata naložená v oleji
1 rajče – nakrájené na šestiny
petrželka na ozdobení
12 malých kapar
2 malé ciabatty – přepuštěné a opečené na olivovém oleji

Postup

1. Na plechu v troubě opečeme plátky anglické slaniny do křupava.
2. Na talíř si naaranžujeme saláty a všechny ingredience tak, aby lahodily našemu oku.
3. Přidáme horké plátky slaniny a opečenou ciabattu.

Doporučená příloha:

suché bílé víno (kabinet, pozdní sběr)

