

Paprikový salát se slaninou a fazolkami

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g zelených fazolek

sůl

1 červená paprika

1 žlutá paprika

1 malá cuketa

1 frisé nebo ledový salát

2 krajíčky toastového chleba

4 lžice oleje

1 stroužek česneku

50 g anglické slaniny

125 ml masového vývaru

2 lžice bílého vinného octa

pepř

Postup

Fazolky omyjeme a uvaříme v osolené vodě doměkka. Slijeme a necháme okapat. Papriky nakrájíme na kostičky, cuketu na hranolky. Opereme salát, listy osušíme a natrháme je na kousky. Toastový chléb nakrájíme na kostičky a na 2 lžících oleje ho opečeme. Opečené krutony smícháme s utřeným česnekem. Na zbývajícím oleji dokřupava osmažíme kostičky slaniny. Tuk slijeme a škvarečky necháme vychladnout. Smícháme vývar s octem, vyškvařeným tukem, solí a pepřem. Dresinkem přelijeme fazolky, papriku a cuketu. Mísu vyložíme listy salátu, přidáme zeleninu a posypeme krutony a slaninovými škvarečky.