

Letný šalát s krutónmi

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Chlieb (2 kusy) si pokrájame na kocky a na prepustenom masle ho na panvici osmažíme dozlatista. Potom si na panvici vysmažíme slaninu dochrumkava. V miske si zmiešame olivový olej, med, (dijonskú) horčicu, soľ a korenie. Vzniknutú zálievku zmiešame so šalátom (4 hrstí mixu šalátov). Redkovky si nakrájame na plátky a mozzarellu rozkrojíme napoly. Šalát si preložíme do hlbokého taniera, ozdobíme redkovkami, mozzarellou, slaninou a nakoniec posypeme krutónmi.

Ingrediencie

- **Horčica francúzska 450 g** - 6 g
- **Váhalova slanina** - 40 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 50 g
- **Redkovky** - 100 g
- **Šalát hlávkový** - 200 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Med včelí kvetový** - 6 g
- **Mozzarella** - 125 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

