



Listový salát se švestkovou zálivkou

Ingredience

- 300 g Hlávkový salát
- 150 g jablko
- 4 lžičky Limetová šťáva
- 2.5 lžičky MAGGI Tekuté koření
- 2 lžíce balzamický ocet
- 1 lžíce švestková povidla
- 1 lžička hořčice
- 4 lžíce Řepkový olej
- 2 lžíce voda
- 150 g anglická slanina
- 1 lžička med
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

Postup

1. Listový salát natrhejte na kousky. Jablka oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Vše pokapejte limetkovou šťávou.
2. Na zálivku smíchejte MAGGI Tekuté koření, balsamický ocet, švestková povidla, hořčici a vodu. Osolte, opepřete a dochuťte podle potřeby. Nakonec vmíchejte řepkový olej.
3. Na pánvi osmahněte dokřupava slaninu nakrájenou na kostičky a nechte ji okapat na papírové utěrce. Pánev otřete.
4. Květový med krátce ohřejte, přidejte plátky jablek a asi 1 minutu je v medu obračejte. Salát promíchejte s dresinkem, naaranžujte na talíře a podávejte ozdobený kostičkami slaniny a plátky jablek.

🕒 25 Méně

⊕ 4

Sacharidy	9.28 G
Energie	318.06 kcal
Tuky	29.03 G
Protein	5.71 G