



Ředkvičkový salát se slaninou a krutony

Ingredience:

Na 2 porce

50 g ředkviček

1 bílá ředkev (daikon nebo kulatá)

2 plátky toastového chleba

100 g Snídaňové slaniny Schneider Selection

30 g baby špenátu, rukoly

20 g bílého balsamického octa

60 ml olivového oleje

10 g čerstvé majoránky

10 g pažitky

Cukr, sůl, pepř

Postup:

Slaninu nakrájíme na menší kostičky (kousky) a opečeme na teflonové pánvi dokřupava. Vyndáme a necháme osušit na papíře. Na tuku, který slanina pustila, zpěníme kostičky chleba a přidáme trošku másla. Opepříme. Chléb i slanina je už solená, takže není potřeba to přehánět. Chléb by měl být křupavý a zezlátnout. Opět osušíme.

Dresink vyrobíme tak, že do malé lahvičky s uzávěrem nalijeme ocet, olej, sůl a pepř a po uzavření protřepeme.

Ředkvičky i bílou ředkev nakrájíme natenko nebo na kostičky, záleží, jak je máte rádi. Smícháme společně s bylinkami, špenátem, rukolou. Přidáme dresink a promícháme a nakonec přidáme krutony a slaninu. Dobrou chuť.

Tento recept pro nás připravila <http://www.ohmychef.cz/>

