Salát s lilkem a prémiovou slaninou

Ingredience:

Čas: 30 minut; Porce: 2 – 3

250 g rukoly
1 šalotka
1 lilek
120 g bryndzy
200 g Anglické slaniny Selection 200g
3 PL olivového oleje
1 PL javorového sirupu
1 stroužek česneku
Šťáva z ½ citrónu
sůl

Postup:

Smícháme si 3 PL olivového oleje a 1 PL javorového sirupu, jemně osolíme.
Lilek si nakrájíme na kolečka a potřeme směsí z javorového sirupu. Slaninu si nakrájíme na plátky.
Na rozehřátém grilu ogrilujeme z obou stran lilek a slaninu do křupava.
V misce si smícháme rukolu a na drobno nakrájenou šalotku. Přidáme dressing, který si připravíme smícháním olivového oleje, šťávy z citrónu a prolisovaného stroužku česneku. Přidáme ogrilovaný lilek, ogrilovanou slaninu. Na vrch rozdrobíme bryndzu a podáváme.