



Lehký salát s Pražskou šunkou

Ingredience:

- 200 g Schneider pláteků pražské šunky
- 1 čl olivového oleje
- 2 hlavičky salátu little gem
- 1/2 červené cibule
- 50 g mandlí
- špetka soli

Dressing:

- 2 pl hrubozrnné hořčice
- 2 pl medu
- 1/2 hrnku olivového oleje
- sůl dle chuti
- kapka šťávy z citrónu

Postup:

Na pánvi necháme rozeřtát olej. Šunku natrháme (lepší je ji natrhat, protože dostaneme hezky vypadající nepravidelné tvary) na menší kousky a necháme na oleji lehce osmahnout ze všech stran.

Šunku vyjmeme lžící do misky a olej necháme na pánvi pro další využití.

Mandle nožem nasekáme na menší kousky a necháme je opražit do zlatova na zbylém tuku v pánvi. Pozor, aby nám nezčernaly, protože by byly hořké.

Odstavíme a necháme vystydnout.

Salát omyjeme a do velké mísy natrháme na menší kousky. Přidáme salám a cibuli na tenká kolečka, a důkladně promícháme. Dochutíme solí a pepřem.

