



Špenátový salát s uzeným bůčkem a italskou omáčkou



Druh jídla:



Saláty a zálivky

Příležitost:



Nečekaná návštěva

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Bez vaření

Suroviny pro 4 osoby:

0.5 lžičky koření Česnek sušený Avokádo

0.5 lžičky koření Tymián Avokádo

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

100 ml olivového oleje

8 cherry rajčátek

Pepř barevný Mlýnek Avokádo

500 g omytého čerstvého špenátu

několik plátků opečeného uzeného bůčku

4 na plátky nakrájené plátky toastového chleba

Zálivka

1 lžička koření Česnek sušený Avokádo

0.5 lžičky koření Paprika sladká mletá Avokádo

1 balení Salátová zálivka Bylinková Avokádo

šťáva z ½ citrónu

1 lžice omáčky worcester

1 lžička plnotučné hořčice

1 lžice strouhaného parmazánu

6 lžic majonézy

1 důkladně rozdrčený ančovičkový filet

Způsob přípravy

Všechny ingredience pro přípravu zálivky důkladně rozmixujeme, abychom získali jednotnou hmotu.

Kostky toastového chleba osmažíme na olivovém oleji a okořeníme je česnekem a tymiánem. Špenát smícháme s křupavým bůčkem a cherry rajčátky, nakrájenými na půlky a zalijeme zálivkou.

Podáváme s česnekovými krutony.