Bavorský salát

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Sekanou nakrájíme na proužky. Pórek očistíme. rozkrojíme po délce a nakrájíme na proužky. Cibuli oloupeme, rozkrojíme na půl a nakrájíme na použky. Ve vroucí slané vodě spaříme pórek. Pórek a cibuli dáme do mísy. Louhované pečivo nakrájíme na kostky. Uvaříme 100 ml vývaru (voda+bujón) a necháme vychladnout. Přidáme hořčici, ocet, olej a koření. Vše promícháme a přidáme do mísy s cibulí a pórkem. Na pánvi rozehřejeme olej a osmažíme sekanou, přidáme kousky pečiva a orestujeme. Přidáme do mísy. V malé mističce smícháme smetanu, pažítku sůl a pepř. Salát dáme na talíř a přidáme pažitkovou smetanu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Pórek** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Hořčice plnotučná 450 g tuba** - 10 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 100 g
- **Ocet jablečný zlatý** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Vodňanská kuřecí bavorská sekaná 70% masa 500 g** - 300 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Bezlepkový chléb - světlý 360 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE