

Salát se šunkou

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cherry rajčata překrojíme na polovinu a naskládáme je na plech nebo do zapékačské misky řeznou stranou nahoru. Lehce osolíme a dáme péct do trouby vyhřáté na 220 °C, dokud nezačne povrch bublat a tmavnout. Mezitím si připravíme zbylé suroviny. Šunku nakrájíme na kostičky nebo nudličky. Uzené korbáčiky nakrájíme na malé kousky. Vlažné brambory uvařené ve slupce doměkka nakrájíme na půlkolečka. Jarní cibulku nakrájíme na kolečka. Celou – bílou i zelenou část. Přidáme pečená rajčata, prolisovaný stroužek česneku a všechno společně promícháme. Ochutíme solí.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Rajčata** - 300 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Amálka šunka 100 g** - 400 g
- **Koliba korbáčik uzený 60 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

