Almás-baconös-körtés saláta

1	20	1
Nehézség	Perc	fő

Allergének:

Hozzávalók

saláta
- 6 szelet bacon
- 1 db Piros alma
- 1 db körte
- 3 ek. dió
- 1 marék rukkola
- 1 marék madársaláta

dresszing
- 1 ek. méz
- só
- bors
- 30 ml olívaolaj
- 30 ml almalé
- 1 csipet chili pehely

1. A bacont száraz serpenyőbe rakjuk, magasabb hőfokon ropogósra pirítjuk, papírtörlőre szedjük, lecsepegtetjük és hagyjuk kihűlni.
2. A körtét és az almát félbevágjuk, kiszedjük a magházaikat, és felszeleteljük.
3. A diót egy száraz serpenyőben megpirítjuk, majd durvára vágjuk.
4. A rukkolát és a madársalátát egy tálba rakjuk, rátesszük az alma és körteszeletek, valamint a diót és a kihűlt, kisebb darabokra tört bacon.
5. A dresszinghez a hozzávalókat egy kis tálban alaposan összekeverjük, majd a salátára öntjük.

Google Play
App Store