

Volské oko s křupavou pikant slaninou a salátem z opečených rajčat

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme salát. Na pánev nalijeme asi jednu lžici olivového oleje. Na něj dáme opékat oloupané, 2 celé stroužky česneku. Po pěti minutách přidáme celá cherry rajčata. Po dalších pěti minutách kolečka pórku a proužky (pikant) slaniny. Na střední teplotu opékáme tak dlouho, až začnou rajčata pukat, maso bude dokřupava opečené. Osolíme a opepříme. Promícháme a česnek i rajčata lehce rozmáčkeme vidličkou. Podáváme ke klasickému volskému oku a dokřupava opečeným plátkům slaniny.

Ingredience

- **Pórek** - 60 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 2 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 60 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **BORGES Extra panenský olivový olej 500 ml** - 4 g

