

# Bavorský salát

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

## 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, necháme vychladnout, přidáme hořčici, ocet, olej a Provence koření. Vše promícháme a přidáme do mísy s cibulí a pórkem. Na pánvi rozežřejeme olej a osmažíme sekanou, přidáme kousky pečiva a orestujeme. Přidáme do mísy. V malé mističce smícháme smetanu, pažitku 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
- **Zeleninový bujón** - 5 g
- **Ocet jablečný zlatý** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Bageta špaldová 120 g** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Provensálské koření 15 g** - 5 g
- **Vodňanská kuřecí bavorská sekaná 70% masa 500 g** - 220 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**DIABETICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

