

Дачный салат с беконом

Ингредиенты

- Шпинат - 125 г
- Щавель - 125 г
- Яйцо - 4 шт (сваренные вкрутую)
- Багет - 1/2 подсохший (или горсть готовых сухариков)
- Бекон - 100 г тонко нарезанный

для заправки:

- Винный уксус - 4 ст.л (или бальзамический уксус)
- Сахар - 1/2 ч.л
- Оливковое масло - 6-7 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Листья шпината и щавеля хорошо промойте и обсушите. Отварные яйца нарежьте небольшими дольками, черствый хлеб разломайте на небольшие гренки или используйте готовые.

2

На хорошо разогретой, сухой сковороде обжарьте тонко нарезанный бекон по 20 секунд с каждой стороны. Переложите на салфетку и промокните от лишнего жира. По тарелкам разложите щавель, нарезанные яйца и обжаренные ломтики бекона.

3

Смешайте все ингредиенты для заправки. Добавьте в салат и подавайте.

Приятного вам аппетита :)