



Hozzávalók:

25 dkg vékony szelet húsos füstölt szalonna (sliced bacon), 1 fej saláta, 2 főtt tojás, 1 piros húsú paprika, 3 paradicsom, 15 dkg füstölt sajt, 1 kígyóuborka, só

1. A szalonnát egy serpenyőben ropogósra sütjük, lecsöpögtetve félrerakjuk, és ha kihűlt, vékony csíkokra vagy kis kockákra vágjuk.
2. A salátát leveleire bontva megmossuk, csíkokra metéljük. A meghámozott főtt tojást, a kicsumázott paprikát, a paradicsomot, a sajtot és a kígyóuborkát kis kockákra vágjuk.
3. Az így előkészített hozzávalókat egy salátástálban összeforgatjuk, kissé besózzuk, és egy kis időre hűtőszekrénybe tesszük, hogy íze összeérjen. Tálaláskor reszelt sajttal is behinthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc + hűtés

Egy adag: 709 kcal