



### Hozzávalók

4 kis fej saláta, 12 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál 10%-os ételecet, só

1. A salátát megmossuk, lecsöpögtetjük, elnegyedeljük, kitorzsázzuk. A szalonnát apró kockákra vágjuk, zsíráját egy serpenyőben kiolvasztjuk. A tőpörtyűt szűrőlapáttal kiemeljük.
2. Az ecetet a visszamaradó zsiradékba öntjük, félrehúzzuk, majd a salátanegyedeket ebben a forró ecetes olajban megforgatjuk.
3. Tányérra rakjuk, megsózzuk, és a még forró tőpörtyűvel megszórjuk. Az öntetként szolgáló ecetes zsírt zúzott fokhagymával is fűszerezhetjük, a salátára pedig tálaláskor tejfölt is locsolhatunk.

### Jó tanács

- Készülhet úgy is, hogy a salátát a szalonnazsíron átforgatjuk, és az ecetet csak tálaláskor locsoljuk rá.
- Ha a saláta öregebb, és levelei vastagabbak, akkor inkább úgy készítsük, hogy a hagyományos ecetes salátalevet főlforraljuk, a salátanegyedeket ezzel leforrázzuk, majd lecsöpögtetve rakjuk tányérra. A forró tőpörtyűt zsírával együtt rálocsoljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 258 kcal