

Sałatka z bobem i boczkiem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bób	500 gram
wędzony boczek	12 plastrów
szalotka	2 sztuki
dymka (sam szczypior)	0,5 pęczka
jogurt grecki	4 łyżki
czosnek	1 ząbek
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bób wrzucić do gotującej się, lekko posolonej wody. Gotować przez 5 minut, odcedzić, przelewać zimną wodą i ciepłą (nie gorącą) obierać z twardych łupin. Wrzucić do miski, wymieszać z oliwą, posiekanym szczypiorem i bazylią. Boczek usmażyć na suchej patelni, żeby był chrupiący. Pod koniec, kiedy z boczku wytopi się tłuszcz, wrzucić posiekane szalotki. Podsmażyć je i wymieszać z bobem. Jogurt wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, przyprawić pieprzem. Plasterki boczku ułożyć na talerzach, przykryć porcją bobu, podawać z sosem.