

LETNÍ SALÁT S OPEČENÝMI BRAMBŮRKY

Ta největší vedra už polevily a já vím, že moje trávení není nejsilnější, proto ráda kombinuji syrovou zeleninu s uvařenou. Salát je velmi osvěžující a díky vařené složce vyživujeme a zahříváme i střed.



SUROVINY NA 2-4 PORCE:

- 500 g brambor
- 4 kvašené okurky
- 5 rajčat
- 4 jarní cibulky
- 3 PL jablečného octa
- 5 PL olivového oleje
- sůl, černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY:

- Malé brambůrky ve slupce uvaříme doměkka, necháme vychladnout, rozpůlíme, osolíme a lehce osmahneme na ghí.
- Pokrájíme čerstvá rajčátka, kvašáky, zelenou nať z jarní cibulky
- Bílou část z cibulky pokrájíme najemno, zakápneme jablečným octem a pořádně promačkáme mezi prsty (cibulka tak zjemní, ztratí pálivost a získá příjemný šmak)
- Všechny suroviny smícháme dohromady a můžeme servírovat.

Do tohoto salátu by se velmi hodila i hořká rukola či pampeliškové listy, jemně nasekané. Vyzkoušejte*