

Pikantní bramborový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Máta 1 ks
- Brambory 800 g
- Česnek 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Kari 1 ks
- Rajče 2 ks
- Slanina 150 g
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme a necháme odkapat. Na rozpáleném oleji je zvolna opékáme do světlehněda. Necháme je okapat a osušíme na ubrousku. Část oleje slijeme a necháme jen trošku. Přidáme slaninu, cibuli a kari koření. Za stálého míchání zvolna opékáme asi 2 minuty, přidáme česnek a zase opékáme. Brambory vrátíme do pánve a prohřejeme. Přidáme nakrájená rajčata a salát prohřejeme. Podle chuti osolíme a opepříme, vmícháme čerstvou mátu.