

Bramborový salát s koprovou nádivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Salátová okurka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Zakysaná smetana 200 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Vejce 4 ks
- Čerstvě mletý pepř, sůl - dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce doměkka a necháme vychladnout. Pak je oloupeme, nakrájíme na měsíčky, promícháme s nakrájenou okurkou a olejem, osolíme a opeříme. Česnek oloupeme, prolisujeme a spolu s citronovou šťávou a nasekaným koprem smícháme se smetanou.

V hrnci přivedeme k varu asi jeden litr vody, osolíme a koncem vařečky ve vodě vytvoříme vír. Vejce rozklepneme do naběračky a tu opatrně ponoříme do vody. Vejce necháme vyklouznout, zmírníme plamen a vaříme asi dvě minuty. Poté vejce vyjmeme a necháme okapat. Stejně pokračujeme s ostatními vejci.

Salát rozdělíme na talíře, přelijeme koprovou zálivkou a završíme vejcem.