

Letní salát z nových brambor

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Pepř, sůl 1 špetka
- Petržel 1 ks
- Olej 1 ks
- Pečená bagetka 2 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Řeřicha 80 g
- Brambory 300 g
- Slanina 100 g
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nové brambory důkladně omyjeme a necháme vařit 15 - 20 minut v osolené vodě, dokud nejsou dostatečně měkké. Poté slijeme vodu a necháme na pár minut vychladnout. Brambory překrojíme na čtvrtky (popř. půlky, záleží na velikosti brambor).

Dále si vezmeme slaninu a na malém množství oleje ji opečeme. Přidáme rozkrájené brambory a vše promícháme. Vsypeme nakrájenou pažitku a petrželku, lze použít i čerstvý špenát nebo řeřichu. Podle chuti osolíme a opeříme. Nakonec přidáme trošku olivového oleje jako zálivku a hotový salát podáváme s vařenými vejci. Lze podávat i s rozpečenou bagetkou.

Letní salát z nových brambor je hezky barevný a skvěle chutná.