

Bramborový salát s ředkvičkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Řepkový olej 2 lžíce
- Ředkvičky 2 svazek
- Brambory 750 g
- Vinný ocet 50 ml
- Pažitka 1 svazek
- Vývar 200 ml
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cibule 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory očistíme, omyjeme a ve slupce vaříme asi 35 minut. Cibuli oloupeme, jemně usekáme a na rozpáleném oleji necháme zesklovatět. Zalijeme masovým vývarem a bílým vinným octem.

Uvařené brambory oloupeme a necháme vychladnout. Potom je nakrájíme na plátky, přidáme do ještě horké cibule, opeříme a osolíme.

Ředkvičky omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenká kolečka. Pažitku omyjeme, oklepeme a jemně usekáme.

Bramborový salát nandáme na mísu, posypeme ředkvičkami a pažitkou.