

Bramborový salát se slaninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cibule 3 ks
- Slanina 100 g
- Brambory 800 g
- Pažitka 1 svazek
- Olivový olej 5 lžíce
- Vinný ocet 4 lžíce
- Masový vývar 200 ml
- Pepr, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejdřív si uvaříme brambory ve slupce. Když jsou téměř měkké, odstavíme je. Horké brambory oloupeme a nakrájíme na kostky anebo na kolečka. Cibule oloupeme, nakrájíme na kostičky. Dvě lžíce dáme stranou a zbytek hned smícháme s horkými brambory.

Vývar ohřejeme a podle chuti jej osolíme, opepříme a dochutíme octem a olejem. Zálivkou tak přelijeme brambory s cibulí a necháme je asi 15 minut odležet.

Zatím si nakrájíme slaninu na kostičky a na pánvi ji pomalu vyškvaříme. Když je slanina zlatavá, přidáme odloženou cibuli a pokračujeme v restování. Cibule a slanina musí být pěkně dozlatova

opečená.

Horkou slaninu s cibulí vmícháme do salátu. Bramborový salát se slaninou posypeme pažitkou. Podáváme jako přílohu nebo jako samostatný pokrm.