

Slanečkový salát s brambory

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Cibule 2 ks
- Bílé fazole 100 g
- Olej 2 lžíce
- Kyselá okurka 3 ks
- Brambory 6 ks
- Slanečkové řezy 250 g
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a nakrájíme nadrobno nebo promačkáme kolečkem na salát. Přidáme uvařené neslazené brambory a nadrobno nakrájené, v mléce vymáčené a vykoštěné slanečky.

Cibuli oloupeme a nakrájíme. Krátce povaříme spolu s mletým pepřem v 5 lžících vody. Nahrubo nastrouháme okurky a přidáme je ke slanečkům. Zalijeme opepřenou vodou společně s vychladlou cibulí, která se v ní vařila. Dále přidáme olej a vše důkladně promícháme. Rozhodně nesolíme.

Necháme proležet přibližně 12 hodin.