

Fazolkový salát s opečenými bramborami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Brambory 200 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Šunka 20 g
- Jablko 2 ks
- Zelené fazolky 150 g
- Vejce 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Sekaná řepicha 50 g
- Vinný ocet 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Zakysaná smetana 100 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory omyjeme a i se slupkou uvaříme. Šunku nakrájíme na kostičky. Fazolky podle potřeby očistíme a spaříme. Česnek oloupeme a utřeme se špetkou soli. Sýr nastrouháme. Jablka očistíme, zbavíme jádřince a také nastrouháme.

Uvařené brambory nakrájíme i se slupkou na plátky. Společně s kostičkami šunky je orestujeme a

dochutíme česnekem. Smícháme se spařenými fazolkami, nastrouhanými jablky a sýrem.

Připravíme si zálivku. Do smetany zašleháme olej a ochutíme ji solí, octem a sekanou řěřichou.

Brambory podáváme ozdobené volským okem, přelité zálivkou ze zakysané smetany.