

Jarní salát s kapary

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Bazalka 3 snítka
- Brambory 1 ks
- Nakládané kapary 70 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Olivový olej 4 lžíce
- Třtinový cukr 3 lžíce
- Vinný ocet 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme a ve slupce je uvaříme doměkka. Pak je zchladíme, oloupeme a nakrájíme kostičky 1x1 cm. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nakrájíme na větší kostky. Jarní cibulky očistíme a nakrájíme na kolečka. Snítky bazalky ohereme, lístky opereme, osušíme a nasekáme. Ředkvičky očistíme a nakrájíme na kolečka. Kapary scedíme.

V misce si smícháme olej, ocet, cukr, bazalku, sůl a pepř podle chuti. Vmícháme brambory s ředkvičkami, kapary a cibulkou a důkladně promícháme. Nakonec do salátu vmícháme vejce a podle

chuti jarní salát ještě osolíme a opeříme. Mícháme jen lehce, abychom vejce nerozbili.

Jarní salát s kapary podáváme ihned. Salát se hodí jako samostatný chod nebo jako příloha ke grilovaným či pečeným masům.