Bramborový salát s brokolicí

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Krevety 150 g
- Cibule 2 ks
- Brokolice 400 g
- Brambory 600 g
- Cukr 1 ks
- Olej 6 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Vinný ocet 4 lžíce
- Hořčice 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně omyjeme, ale neloupeme. Vložíme je do vroucí vody a vaříme doměkka asi 20 - 25 minut. Pak je scedíme, ještě horké oloupeme a nakrájíme je na plátky.

Během vaření brambor si očistíme brokolici. Rozebereme ji na růžičky a v osolené vodě ji povaříme asi 15 minut doměkka. Uvařenou brokolici scedíme.

Cibule očistíme a nasekáme najemno. Ocet smícháme s hořčicí a ochutíme jej solí, pepřem a cukrem. Pak do zálivky vmícháme cibuli a zašleháme olej.

Na másle si rychle a zprudka opražíme krevety.

Brambory, brokolici a krevety opatrně smícháme se zálivkou, necháme odležet. Podle potřeby a chuti bramborový salát s brokolicí ještě osolíme nebo opepříme.