

Bramborový salát s mozzarellou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Olivový olej 6 lžíce
- Rajče 4 ks
- Piniové ořechy 30 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Mozzarella 125 g
- Anglická slanina 40 g
- Hořčice 2 lžička
- Roketa 200 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme a vaříme v osolené vodě asi 25 minut, vychladlé nakrájíme na dílky. Oříšky opražíme na pánvi, dužinu rajčat nakrájíme, roketu omyjeme. Smícháme ocet, hořčici, sůl a pepř, pomalu přidáváme olej a zálivku vmícháme do brambor. Slaninu vyškváříme dokřupava. Brambory, roketu, mozzarellu a rajčata smícháme, rozdělíme na talíře, posypeme oříšky a slaninou a podáváme.