

Bramborový salát se zelenou čočkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Libeček 1 lžíce
- Brambory 5 ks
- Zelená čočka 250 g
- Majoránka 1 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Vývar 150 ml
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předem namočenou čočku propláchneme a dáme vařit s libečkem a majoránkou. Velké brambory očistíme a neoloupané je uvaříme doměkka.

Mezitím si připravíme zálivku. Na másle zpěníme nakrájenou cibuli a česnek. Přilijeme vývar a ocet, ochutíme hořčicí, solí a pepřem. Necháme přejít varem.

Změklou čočku scedíme a dáme okapat. Uvařené brambory oloupeme a pokrájíme na kostičky. Čočku a brambory smícháme a přidáme zálivku. Opět důkladně promícháme a popřípadě ještě dochutíme solí či pepřem.

Bramborový salát se zelenou čočkou můžeme podávat jako přílohu či jako lehčí večeři.