

Letní salát s opečenými brambory

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ementál 150 g
- Brambory 200 g
- Jablko 2 ks
- Zelené fazolky 150 g
- Šunka od kostí 200 g
- Česnek 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Vonný ocet 1 ks
- Řeřicha 50 g
- Zakysaná smetana 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nakrájíme i se slupkou na plátky. Šunku nakrájíme na kostičky. Česnek prolisujeme a utřeme se solí. Jablka očistíme a spolu se sýrem je nastrouháme. Fazolky očistíme a spaříme.

Připravíme zálivku. Do zakysané smetany zašleháme olivový olej. Ochutíme ji octem, solí a jemně sekanou řeřichou.

Na pánvi rozežřejeme trochu oleje a orestujeme v něm brambory spolu se šunkou. Směs ochutíme česnekem. Brambory se šunkou dáme do mísy. Přidáme fazolky, jablka a sýr a lehce promícháme.

Letní salát s opečenými brambory rozdělíme na talíře, přelijeme zálivkou a ozdobíme volským okem. Letní salát s opečenými brambory ihned podáváme.