

Bramborový salát s řěřichou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Řeřicha 1 ks
- Brambory 500 g
- Červená cibule 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Ředkvičky 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Vinný ocet 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předem uvařené a vychladlé salátové brambory nakrájíme na hrubší plátky. Přidáme jemně posekané naťové cibulky, kolečka červené cibule, jemné plátky ředkviček a okurky. Lehce osolíme mořskou solí, zakápneme olejem a citronem. Přidáme řeřichu a promícháme.

Zálivku umícháme z vody, cukru, oleje, octa, soli a pepře. Musíme vše dobře vyšlehat. Přelijeme salát, dobře promícháme a necháme ještě aspoň 20 minut vychladit.

Bramborový salát s řeřichou podáváme jako zdravou přílohu.

K přípravě salátu lze použít i nové jarní brambory.