

Teplý bramborový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Niva 80 g
- Sušená rajčata 4 ks
- Brambory 800 g
- Červená cibule 100 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Tymián 3 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Petržel 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Citrónová šťáva 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si uvaříme brambory. Brambory pořádně omyjeme a vložíme je do vody. I se slupkou. Do vody k bramborám přidáme zbytek citronové šťávy, bobkový list, oloupaný stroužek česneku a dáme vařit.

Připravíme si marinádu. Bylinky omyjeme, osušíme a nasekáme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na plátky. Vše smícháme. 2 lžíce citronové šťávy smícháme s olejem, osolíme je, opeříme a smícháme s

bylinkami a cibulí.

Uvařené brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a smícháme s marinádou. Salát očistíme, omyjeme a necháme okapat.

Rajčata omyjeme a nakrájíme plátky. Na pánvi rozehřejeme lžíci oleje a plátky rajčat osmahneme. Okapaný salát natrháme na kousky, lehce jej prohřejeme na pánvi a vše přidáme do salátu. Nivu nakrájíme na kostičky.

Salát podáváme teplý a zdobíme jej kostičkami nivy.