

Bramborový salát s chřestem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Petrželová nať 20 g
- Brambory 800 g
- Holandská omáčka 200 g
- Máslo 40 g
- Chřest 250 g
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 120 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Brazílie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce. Oloupeme je, nakrájíme na plátky a necháme vychladit. Chřest očistíme, šikmými řezy nakrájíme na 3cm dlouhé kousky a uvaříme je v osolené vodě.

Malou cibuli očistíme, nasekáme najemno a na másle ji zpěníme. Cibuli přidáme do připravené základní holandské omáčky. Omáčku ochutíme hořčicí, solí, bílým pepřem a posekanou petrželovou natí a vše lehce promícháme.

Při podávání doplníme bramborový salát s chřestem plátky opečené slaniny. Salát podáváme ihned.