

Teplý bramborový salát se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nové brambory 700 g
- Anglická slanina 6 plátek
- Jarní cibulka 4 ks
- Roketa 150 g
- **Na zálivku**
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Olivový olej 6 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Nové brambory 700 g
- Anglická slanina 6 plátek
- Jarní cibulka 4 ks
- Roketa 150 g
- **Na zálivku**
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Olivový olej 6 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory rozpulte a povařte v osolené vodě doměkka; trvá to patnáct až dvacet minut. Je důležité, aby byly opravdu měkké – stadium ,na skus‘ nikdo neocení. Scedte a udržujte teplé.
2. Suroviny na zálivku prošlehejte a přelijte přes brambory. Osolte a opepřete podle chuti a před podáváním ještě opatrně promíchejte se slaninou, cibulkou a roketou.