

Bramborový salát s avokádem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nové brambory 500 g
- Avokádo 2 ks
- Pražené mandle 1 hrst
- Řeřichové výhonky 1 hrst
- **Na zálivku**
- Olivový olej 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Nové brambory 500 g
- Avokádo 2 ks
- Pražené mandle 1 hrst
- Řeřichové výhonky 1 hrst
- **Na zálivku**
- Olivový olej 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory nakrájejte na silnější kolečka a vařte asi deset minut, dokud nezměknou. Scedte. Olivový olej a citronovou šťávu prošlehejte s trochou soli a pepře. Vzniklou zálivku promíchejte s horkými bramborami a vše nechte vychladnout; teplé brambory vstřebávají zálivku lépe než studené.
2. Avokáda rozpulte, vypeckujte a oloupejte. Nakrájete je na stejně velké kousky a před podáváním promíchejte s bramborami, mandlemi a řeřichovými výhonky.