

Jarní salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 4

- Nové brambory 600 g
- Ředkvičky 1 svazek
- Menší cibule 1 ks
- Polníček 250 g
- Majonéza 4 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Bílý mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory důkladně umyjeme, uvaříme doměkka v osolené vodě a necháme vychladnout. Ředkvičky očistíme a osušíme. Cibuli oloupeme a na jemno nasekáme. Polníček dáme do cedníku,

propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Pak odřízneme stonky, aby nám zbyly jednotlivé lístečky. Vychladlé brambory nakrájíme na osminky a ředkvičku na tenké plátky.

2. Zálivku připravíme z majonézy, plnotučné hořčice, olivového oleje, špetky bílého pepře a solivdličkou vše rozšleháme dohladka.

3. Do velké mísy dáme brambory, ředkvičky a cibuli, podle chuti osolíme a vše lehce promícháme. Pak teprve přilijeme zálivku a znovu promícháme. Nakonec přidáme polníčkové lístky a suroviny jen zlehka "prohodíme". Salát necháme nejméně půl hodiny odležet v chladničce.