

Salát z červené řepy, brambor a ančoviček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- nové brambory 500 g
- extra panenský olivový olej 4 lžíce
- bílý vinný ocet 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- mladá cibulka 1 svazek
- červená řepa 500 g
- ančovičky v oleji 50 g
- lístky koriandru 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Oloupané uvařené mladé brambory pokrájejte na sousta. Smíchejte olej, vinný ocet, nadrcený česnek a na kolečka nakrájenou jarní cibulku. Spolu s nasekaným koriandrem a uvařenou, oloupanou a na kousky nakrájenou řepou přidejte k bramborám a smíchejte ve větší misce.

2

Dobře promíchejte, přidejte na kousky nakrájené ančovičky.

3

Následně podle chuti dosolte a opepřete.

4

Dejte do lednice a nechte alespoň půl hodiny odpočinout, aby se všechny chutě spojily.