

Bramborový salát s houbami a balzamikovým octem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- hnědý cukr 2 lžíce
- Hellmann's Majonéza Light 180 g
- lístek rukoly 4 ks
- jarní cibulka 2 ks
- ocet balzamiko 2 lžíce
- kremská hořčice 1 lžíce
- rostliný tuk 2 lžíce
- hakládané houby 1 sklenice
- čerstvě namletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce. Cibulku nakrájíme na tenká kolečka a orestujeme na rostlinném tuku. Jakmile začne zlátnout, přidáme cukr, zakápneme octem a necháme odpařit veškerou tekutinu. Brambory, scezené houby a cibulku smícháme, přidáme majonézu Hellmann's Light a hořčici, lehce promícháme a dochutíme pepřem, případně i solí. Před podáváním ozdobíme lístky rukoly.

