

Salát z pečených brambor s prosciuttem a chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Salátové brambory 1 kg
- Prosciutto 12 plátek
- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Zelený chřest 170 g
- Salát frisée 50 g
- Strouhaný parmezán 80 g
- **Na zálivku**
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Sardelové řezy 4 ks
- Mořská sůl dle chuti 5 špetka
- Mletý pepř 3 špetka
- Panenský olivový olej 60 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Troubu předehřejte na 220°C. Brambory dejte do hrnce, zalijte vodou, osolte a zprudka přiveďte k varu. Vařte asi 15–20 minut skoro doměkka. Slijte a nechte vychladnout.

2 Zatímco se brambory vaří, prošlehejte přísady na zálivku.

3 Vařené brambory nakrájejte podélně na čtvrtky a každý dílek obalte polovinou plátku prosciutta. Rozložte v jedné vrstvě na plech vyložený pečicím papírem, pokapejte olejem, osolte, opepřete a pečte 25–30 minut dozlatova; každých 10 minut obraťte.

4 Mezitím, co se pečou brambory, přiveďte k varu osolenou vodu, ponořte do ní chřest a vařte 1 minutu. Slijte, zchlaďte pod tekoucí studenou vodou a dejte stranou.

5 Upečené brambory rozložte na servírovací talíř, přidejte salát frisée, chřest a parmazán a pokapejte zálivkou. Ihned podávejte.