

Salát z pečených brambor II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Brambory 400 g
- Rajče 2 ks
- Šalotka 1 ks
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Zakysaná smetana 1 balení
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Rozmarýn 1 snítka
- Česnek 1 stroužek
- Bazalka 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Vybereme v obchodě, co nejmenší brambory. Ty očistíme, omyjeme a povaříme v osolené vodě se snítkou rozmarýny a stroužkem česneku. Když jsou brambory téměř hotové, slijeme vodu. Brambory přepůlíme a potřeme je olejem. Vložíme na pekáč a na nejvyšší teplotu necháme v troubě opéct. Po upečení je necháme zchladnout. Mezitím si nakrájíme nadrobno rajčata, šalotku a bazalku. Vložíme do mísy. Přilijeme zakysanou smetanu a dijonskou hořčici, dle chuti osolíme a opepříme. Vše promícháme. Přidáme zchladlé brambory a se směsí opět promícháme. Salát dáme vychladit do lednice.

Podáváme jako osvěžující salát nebo jako přílohu ke grilovanému masu.