

Uzená makrela s teplým bramborovým salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mladé brambory 800 g
- olivový olej 1.3 hrnek
- citrónová šťáva 2 lžíce
- dijonská hořtice 1 lžička
- vločková mořská sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- bazalka 3 lžíce
- kopr 2 lžíce
- červená cibule 1 ks
- uzená makrela 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Do středně velkého hrnce dejte vodu a přiveďte ji k varu. Vložte do ní celé omyté brambory a opět uveďte k varu, pak na snížené teplotě nechte vařit doměkka.

2

Do velké mísy dejte olej, citronovou šťávu, hořčici, sůl a pepř. Přidejte bylinky a najemno nasekanou cibuli.

3

Když budou brambory uvařené, slijte je, a až budou vystydlé tak, aby se daly vzít do ruky, rozpulte je. Ještě teplé brambory ponořte do mísy se směsí oleje a bylinek. Rukama je v nálevu dobře promněte, dokud nebudou dresinkem, bylinkami a cibulí dobře obaleny.

4

Rozdělte bramborový salát na čtyři talíře a na ně položte lupínky vykostěného masa z makrely. Hned podávejte.