

Bramborový salát s ančovičkovým dresinkem a vejci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé brambory, ideálně nové 1 kg
- Vejce 4 ks
- Česnek, horizontálně rozpůlený 1 ks
- Olivový olej 1.2 lžíce
- Cibule - na tenké plátky 1 ks
- Sůl, Pepř 1 špetka
- Řeřicha na ozdobu 1 ks
- Na ančovičkový dresink: 1 ks
- Ančovičkové filety 5 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Najemno nastrouhaná citronová kůra 1 lžíce
- Majonéza 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Omyté, okartáčované, případně oškrábané brambory dejte do velkého hrnce, zalijte je studenou vodou, osolte a na středním ohni je přiveďte k varu. Vařte 12 minut. Poté do hrnce přidejte vejce a společně vařte 6-8 minut. Vejce vyndejte, chlaďte pod proudem tekoucí

vody, oloupejte je, dejte stanou. Brambory scedte, nechte vychladnout a pak je nakrájejte na půlky. Obě česnekové půlky zastříkněte olejem, řeznou stranou dolů je dejte na plech a pečte 10 minut, aby česnek změkkl. Vyjměte z trouby, nechte zchladnout a teprve potom stroužky vytlačte ze slupek. Přísady na ančovičkový dresink rozmixujte dohladka. Brambory přendejte do velké mísy a opatrně je smíchejte s dresinkem. Pak do mísy přidejte i vejce pokrájená na tlustá kolečka, cibuli a česnek. Podle chuti osolte a opepřete. Podávejte posypané řeřichou.