

Jarní bramborový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 1 ks
- nové brambory 300 g
- kopr 1 svazek
- Knorr Koření na vepřovou krkovicí 1 lžice
- čerstvé boby 150 g
- olivový olej 3 lžice
- slanina 2 plátek
- šalotka 2 ks
- Knorr Salad Dressing s koprem 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Panenku očistěte od blan a nejméně hodinu marinujte v Knorr Koření na vepřovou krkovicí. Následně maso prudce opečte z obou stran a dopečte v troubě rozehřáté na teplotu 170 stupňů po dobu 12 minut. Odstavte k vychladnutí (nejlepší je, když je panenka uvnitř lehce růžová).

Brambory umyjte a jemně oškrábejte. Uvařte vcelku v osolené vodě, zcedte a nechte vychladnout.

Jestli máte čerstvé boby, povařte je v osolené vodě do chvíle, kdy budou měkké. Následně je nechte vychladnout a oloupejte. Cibuli šalotku nakrájejte na jemné plátky.

Knorr Salad Dressing s koprem smíchejte s olivovým olejem a troškou vody, aby vznikla hustá emulze.

Slaninu opečte dozlatova v troubě nebo na pánvi, aby byla křupavá. Po vychladnutí ji nalámejte na menší kousky.

Kopr posekejte nadrobno. Brambory nechte vcelku (pokud myslíte, že jsou příliš velké, nakrájejte je na půlky). Přidejte šalotku, boby, kopr a slaninu.

Vše smíchejte s omáčkou. Servírujte s plátky masa a pečivem.