

Bramborový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Majonéza 125 ml
- Česnek, utřený 2 stroužek
- Světlý vinný ocet 1 lžíce
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Brambory, tence pokrájené 500 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Čerstvý špenát 300 g
- Červená cibule 1 ks
- Slanina (plátky) 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Majonézu smíchejte s česnekem, octem, solí a pepřem. Plátky brambor potřete olejem a na grilovací pánvi je 5-6 minut peče z každé strany doměkka. Do mísy dejte špenát, kolečka cibule, plátky brambor a opečenou slaninu. Podávejte s majonézou.