

Nicejský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Brambory 300 g
- Zelené fazolky 100 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Cherry rajčata 200 g
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Bazalka 1 svazek
- Vejce 3 ks
- Salát little gem 2 ks
- Tuňák v oleji 2 plechovka
- **DRESINK**
- Černé olivy 50 g
- Ančovičkové filety 5 ks
- Česnek 1 stroužek
- Citronová šťáva 1.5 lžíce
- Olej 4 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve udělejte dresink. Olivy, ančovičky a česnek rozmixujte nebo rozmačkejte v hmoždíři. Pak přidejte citronovou šťávu, olej a ocet a promíchejte..

Brambory vařte asi 15 minut doměkka, pak je scedte. Fazolky povařte 4-5 minut ve vroucí vodě, pak je rovněž scedte a dejte na kostky ledu, aby si uchovaly svěží barvu. Brambory opatrně přepulte a opečte na dvou lžících oleje dozlatova. Pak k nim přidejte rajčata a minutu opékejte. Vše osolte a opepřete, vmíchejte 1 lžici balzamického octa a posypte bazalkou.

Vejce uvařte natvrdo a nakrájejte je na klínky. Na talíře nebo do misek rozdělte brambory s rajčaty, fazolky, salát, vejce a tuňáka a přelijte dresinkem.