

Salát s červenými bramborami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 6 ks
- Červená řepa 4 ks
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Cherry rajčata 1 hrst
- Olivový olej 80 ml
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Hladkolistá petržel 3 lžíce
- Zakysaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory a červenou řepu uvařte ve slupce doměkka a po vychladnutí oloupejte a nakrájejte na kostičky. Vejce uvařte natvrdo, nechte zchladnout, oloupejte a nakrájejte na kostičky. Na drobné kousky nasekejte cibuli a pokrájejte rajčata. Poté vše dejte do mísy. Olej promíchejte se solí, pepřem, utřeným česnekem a drobně nasekanou petrželkou. Zálivku přidejte do salátu a opatrně promíchejte.

Nakonec vmíchejte i jemně našlehanou zakysanou smetanu. Brambory a červenou řepu uvařte ve slupce doměkka a po vychladnutí oloupejte a nakrájejte na kostičky. Vejce uvařte natvrdo, nechte zchladnout, oloupejte a nakrájejte na kostičky. Na drobné kousky nasekejte cibuli a pokrájejte rajčata. Poté vše dejte do mísy. Olej promíchejte se solí, pepřem, utřeným česnekem a drobně nasekanou petrželkou. Zálivku přidejte do salátu a opatrně promíchejte. Nakonec vmíchejte i jemně našlehanou zakysanou smetanu.