

Salát z nových brambor a vajec

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vlašské ořechy 30 g
- Bílý vinný ocet 2 lžíce
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Čerstvě mletý černý pepř dle chuti 1 špetka
- Ořechový olej 2 lžíce
- Brambory 700 g
- Zelené fazolky 170 g
- Polníček 80 g
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Ořechy nasypte na plech a 8 minut je pečte. Poté je zchladte a najemno nasekejte. Dohromady našlehejte ocet, jogurt, hořčici a ½ lžičky soli. Pak přidejte ořechy a doladte pepřem. Nakonec za stálého míchání přilévejte olej, abyste získali hustý dresink. Dejte stranou. Ve středně velkém hrnci přiveďte vodu k varu. Vsypte bramborové plátky a vařte je 10

minut doměkka. Opatrně je scedte, abyste je neponičili. Krátce povařte rovněž fazolky. Na servírovací mísu pak vyskládejte polníček, brambory, fazolky a rozkrojená vejce. Vše osolte a opepřete a zastříkněte dresinkem.