

Salát z jarních brambor a polníčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jarní brambory 600 g
- polníček 1 balíček
- menší cibule 1 ks
- majolka 4 lžíce
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- bílý mletý pepř 1 špetka
- sůl podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Stejně velké brambory důkladně umyjeme a uvaříme v osolené vodě doměkka. Vodu slijeme a brambory necháme vychladnout.

Ředkvičky očistíme, odřízneme listy, umyjeme a osušíme. Cibuli oloupeme a najemno nasekáme. Polníček vložíme do většího cedníku, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Pak odřízneme stonky, aby nám zbyly jednotlivé lístečky. Vychladlé brambory nakrájíme na osminky a ředkvičky na tenké plátky.

Zálivka: Do misky vložíme majolku, přidáme plnotučnou hořčici, olivový olej, špetku bílého mletého pepře, sůl a vidličkou rozšleháme dohladka. Pokud máme raději řidší zálivku, přimícháme dvě lžíce polotučného mléka.

Do velké mísy nasypeme nakrájené brambory, ředkvičky, cibuli, podle chuti osolíme a vše lehce promícháme. Pak teprve přilijeme zálivku a znovu promícháme. Nakonec přidáme polníčkové lístky a suroviny jen zlehka „prohodíme“. Polníček je velmi křehký salát, proto s ním raději pracujeme jemně, abychom ho příliš nepomačkali.

Salát vložíme do chladničky minimálně na půl hodiny odležet. Nejlepší je připravený den předem.