

Bramborový salát s čerstvou zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej olivový 8 lžíce
- mrkev 4 ks
- brambory 10 ks
- vejce 3 ks
- ředkvičky 1 svazek
- salát hlávkový 1 ks
- čekanka 1 ks
- ocet vinný 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nejprve řádně omyjeme a dáme vařit ve slupce. Pozor na rozvaření. Zatím uvaříme vejce natvrdo. Čekanku se salátem opereme a pokrájíme na kousky. Mrkev oškrábeme a pokrájíme na tenké nudličky, ředkvičky také nakrájíme, nejlépe na osminy. Zálivku připravíme takto: do vinného octa přidáme sůl a pepř, přilijeme olivový olej a vidličkou řádně rozmícháme.

Uvařené brambory pokrájíme i se slupkou na osminy, vařená vejce na plátky, přidáme salát, čekanku, ředkvičky, mrkev. Pažitku nastříháme k ostatním surovinám a vše lehce promícháme.

Nakonec salát zalijeme připravenou zálivkou. Salát se výborně hodí jako příloha k masu nebo ho můžeme jíst samotný jako lehkou a zdravou večeři.

