

Bramborový salát s polníčkem po sasku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 750 g
- Slanina 50 g
- Polníček 250 g
- Vývar 2 dl
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Ocet 2 lžíce
- Worcestrová omáčka 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené, oloupané brambory nakrájíme na plátky. Poté si připravíme marinádu: do vroucího vývaru přidáme olej, drobně nakrájenou cibuli, sůl, pepř, ocet a lžičku worchestrové omáčky a zamícháme. Do takto připravené marinády dáme brambory a přidáme drobně nakrájenou pažitku. Chvilu necháme stát.

Mezitím očistíme polníček a drobně nakrájený přidáme do salátu. Promícháme. K mírně teplému salátu podáváme vařená vejce nebo „volská oka“, případně i opečenou rybu, řízek, či uzeninu.