

Salát s kyselými okurkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Nakládané okurky 6 ks
- Brambory 1 kg
- Sterilované kapije v oleji 4 lžíce
- Červená cibule 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Vinný ocet 2 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté brambory uvaříme v osolené vodě cca 15 min., slijeme a necháme vychladnout. Potom je oloupeme, překrájíme na silnější plátky a promícháme s okurkami, cibulí a kapií.

V misce vymícháme olivový olej, ocet, hořčici, sůl a pepř a zálivkou zalijeme salát. Dochutíme podle chuti, můžeme přidat taky petrželku nebo pažitku, taky olivy nebo kapary.

Hodí se ke sýru nebo sýrovým jednohubkám.