

Bramborový salát s pistáciemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambor typ A 750 g
- Extra panenský olivový olej 75 ml
- Vinný ocet 3 lžíce
- Mořská sůl dle chuti 2 špetka
- Hrubě mletý barevný pepř dle chuti 2 špetka
- Placholistá petrželka 1 hrst
- Bílá cibule 1 ks
- Pražené pistácie 2 hrst
- Parmazán 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory (vybírejte spíš menší) omyjte a uvařte ve slupce doměkka. Nechte trochu zchladnout, oloupejte a nakrájejte na kousky. Ještě teplé brambory zalijte olivovým olejem a vinným octem, přidejte sůl, pepř, nasekanou petrželku a pořádně promíchejte. Nechte asi 10 minut odležet a podle chuti přidejte olej a ocet, brambory ho do sebe vsáknout opravdu hodně! Nakonec vmíchejte nakrájenou cibuli a nasekané pistácie. Před podáváním posypte parmazánem.