

Lehký bramborový salát

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Pepř mletý 4 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Ocet balsamico 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Rajčata koktejlová 150 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Rukola 20 g
- Brambory 250 g
- Zeleninový vývar 3 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory důkladně omyjeme a uvaříme. Vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme na kousky. Rukolu omyjeme a opláchneme ve studené vodě, osušíme. Rajčata rozkrojíme napůl. Brambory oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a dáme do mísy.

Brambory potřeme česnekem prolisovaným se solí.

Zakapeme olejem a octem, několika lžícemi vývaru. Dochutíme solí a pepřem.

Přidáme rukolu, vejce, rajčata a zlehka promícháme.

Na talíři zakápneme citrónovou šťávou.