

Salát s makrelou a řepou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé brambůrky 800 g
- Olivový olej 60 ml
- Středně velké červené řepy 4 ks
- Uzená makrela 400 g
- Plechovka nakládaných bílých fazolí 400 g
- Polníček 1 balení
- **Na křenový dresink**
- Majonéza 150 g
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Bílý vinný ocet 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejte na 220°C. Celé oloupané brambory dejte do studené osolené vody a přiveďte k varu. Vařte 12 až 15 minut, aby změkly. Slijte je a osušte.
2. Plech potřete dvěma lžicemi olivového oleje a dejte na 5 minut nahřát do trouby. Zbylý olej smíchejte s očištěnou řepou nakrájenou na čtvrtky. Brambory lehce promáčknete lžící a dejte je na

plech s teplým olejem. Přidejte rovněž řepu a pečte 20 minut.

3. Mezitím smíchejte v misce všechny suroviny na dresink a odložte.

4. Upečené brambory a řepu promíchejte v míse s uzenou makrelou, okapanými bílými fazolemi a polníčkem. Přelijte dresinkem.

Poznámka:

Vaření cca 20 minut

Pečení cca 20 minut