

Hanácký bramborový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Velká cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Olej 3 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Hořčice 2 lžíce
- Hlávkový salát 1 ks
- Slanina 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce. Po částečném vychladnutí oloupeme a nakrájíme na kolečka. Cibuli a česnek pokrájíme nadrobno, zalijeme 250 ml vody, rozdrobíme do ní necelou kostku bujónu (používám bio bez glutamátu) a necháme přejít varem. Do částečně vychladlého vmícháme ocet, olej, hořčici, osolíme a opepříme. Toto nalijeme na brambory, promícháme a necháme vsáknout. Slaninu pokrájíme na kostičky a na suché pánvi opečeme dokřupava. Hlávkový salát (v zimě nahrazuju pekingským zelím) nakrájíme na proužky. Co nejlíže před podáváním vmícháme k bramborám opečenou slaninu a salát.

