

Bramborový salát s liškami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 750 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- houby Lišky - čerstvé 250 g
- Olej 5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vinný ocet 4 lžíce
- Zeleninový vývar 100 ml
- Cukr krupice 1 špetka
- Pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegani

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně umyjeme a vaříme je ve vodě i se slupkou asi 20 minut. Vodu slijeme a necháme trochu vychladnout.

Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Dáme je do mísy. Jarní cibulky očistíme a nakrájíme na kolečka. Houby očistíme a větší kousky rozkrojíme na poloviny.

2 lžíce oleje zahřejeme na pánvi a jarní cibulky a houby na něm podusíme. Ochutíme solí a pepřem.

Ze zbylého oleje, octa, zeleninového vývaru, soli, pepře a cukru připravíme salátovou zálivku a nalijeme ji na brambory.

Do bramborového salátu přimícháme houby. Pažitku nakrájíme na roličky a salát jí posypeme. Bramborový salát pak necháme před podáváním dobře vychladit.