

# Brambory salsa verde

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory malé 500 g
- Česnek - utřený 2 stroužek
- Kapary - nakrájené nadrobno 1 0.5 hrst
- Sladkokyselé okurky - nadrobno sekané 4 ks
- Ančovičky - nadrobno sekané 6 ks
- Petrželka - nasekaná 2 hrst
- Bazalka - nasekaná nadrobno 1 svazek
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Vinný ocet červený 50 ml
- Olivový olej 120 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory oloupejte, nové brambory pouze omyjte, případně vykartáčujte, a uvařte doměkka. Ostatní

ingredience smíchejte v míse a zálivkou přelijte ještě teplé brambory. Servírujte k jehněčímu.