

Bramborový salát s ančovičkovým dresinkem a vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Vejce 4 ks
- Česnek, horizontálně rozpůlený 1 ks
- Olivový olej 0.5 lžíce
- Cibule, na tenké plátky 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Řeřicha na ozdobu 3 snítka
- **ANČOVIČKOVÝ DRESINK**
- Ančovičkové filety 5 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Citronová kůra 1 lžíce
- Majonéza 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu přehřejte na 200°C. Omyté, okartáčované, případně oškrábané brambory dejte do velkého hrnce, zalijte je studenou vodou, osolte a na středním ohni přiveďte k varu. Vařte 12 minut. Poté do hrnce přidejte vejce a společně vařte 6-8 minut. Vejce vyndejte, zchladte pod proudem tekoucí vody, oloupejte je, dejte stranou. Brambory scedte, nechte vychladnout a pak je nakrájejte na půlky.

Obě česnekové půlky zastříkněte olejem, řeznou stranou dolů je dejte na plech a pečte 10 minut, aby česnek změkkl. Vyjměte z trouby, nechte zchladnout a teprve potom stroužky vytlačte ze slupek.

Přísady na ančovičkový dresink rozmixujte dohladka. Brambory přendejte do velké mísy a opatrně je smíchejte s dresinkem. Pak do mísy přidejte i vejce pokrájená na tlustá kolečka, cibuli a česnek. Podle chuti osolte a opepřete. Podávejte posypané řeřichou.