

Bramborový salát s koprem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé brambory 750 g
- Zakysaná smetana 250 g
- Olej 4 lžíce
- Šťáva z půlky citronu 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Kopr 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory dobře omyjeme a dáme uvařit i se slupkou.

Ještě teplé brambůrky oloupeme, nakrájíme na kolečka, osolíme, opepříme, pak polijeme olejem a citronovou šťávou. Vše opatrně promícháme. V této marinádě necháme brambory zcela vychladnout. Nemusíme je ani vkládat do lednice, při pokojové teplotě lépe vstřebávají všechny chutě a vůně.

Zatím opláchneme kopr, jemně jej osušíme a ostrým nožem nasekáme. Kopr vsypeme do zakysané smetany, promícháme a nakonec přidáme k prochlazeným bramborám. Takto připravený salát můžeme servírovat jako samostatné jídlo s čerstvým pečivem nebo jako přílohu k vařenému hovězímu masu, případně k dušeným rybím filetům.