

Španělský bramborový salát

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Nové brambory 1 kg
- Anglická slanina, osmahnutá, rozdrobená na kousky 8 plátek
- Jablko 1 ks
- Černé olivy 50 g
- Červená cibule 1 ks
- Bílý vinný ocet 0.25 hrnek
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sůl a pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 6

Postup:

1. Brambory uvařte v osolené vodě, ale tak, aby se nezačaly rozpadat. Slijte. Po vychladnutí je nakrájejte podélně na měsíčky.
2. Na marinádu smíchejte ocet, olej, nadrobno pokrájený česnek, sůl a pepř. Jednu lžici marinády odložte stranou a zbytek nalijte na bramborové kousky, rozložené na velké ploché míse nebo pečícím plechu. Přikryjte a uložte asi na 30 minut do lednice marinovat.

3. Vyndejte brambory z lednice a naaranžujte je na talíř. Jablko, olivy i cibuli nakrájejte na malé kousky a společně s kousky slaniny je vmíchejte do zbývající marinády. Směsí přelijte brambory.