

Bramborový salát italský

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Brambory - uvařené, oloupané 750 g
- Fazolky zelené sterilované 250 g
- Cibule - malá 2 ks
- Olej olivový 5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vinný ocet bílý 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Salát připravujeme z teplých a ohřátých fazolek. Fazolky pokrájíme na menší kousky, brambory na plátky, cibuli nasekáme. Teplé smícháme a ochutíme marinádou z oleje, octa, soli a pepře.