Zeleninový bramborový salát se smetanovou zálivkou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 50 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Uvaříme 600 g malých brambor ve slupce a ve slané vodě. Po vychladnutí je oloupeme a rozpůlíme. Mrve oloupeme, po délce rozpůlíme a nakrájíme na třetiny. 6 stonků řapíkatého celeru nakrájíme na malé kousky. Menší květák očistíme a rozebereme na růžičky. 8 malých cibulek očistíme a rozkrojíme na půl. Mrkev, květák, celér odděleně spaříme slanou vařící vodou a vložíme společně do síta. Rozehřejeme olej na pánvi a půlky cibule osmažíme do světle hnědé. Zalijeme 300 ml vývarem s bujónem a povaříme. Odstavíme, přidáme balsamico a 2 lžíce oleje. Vložíme zeleninu a brambory, necháme marinovat. Otrháme petrželovou nať ze stonku. Smetanu smícháme s citrónovou šťávou a okořeníme. Marinovanou zeleninu a brambory a s ledovým natrhaným salátem připravíme na talíř. Přelijeme smetanovou zálivkou a ozdobíme petrželovou natí.

Ingredience

- **Brambory** - 600 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Květák** - 100 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Salát hlávkový** - 120 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Citróny** - 10 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Celer řapíkatý** - 50 g
- **Ocet Balsamico** - 30 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 1300 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE