

Lehký bramborový salát

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Oloupeme je a rozkrájíme na kostičky.

V misce rozmícháme lžici oleje s lžicí (vinným) octem a lžicí hořčice. Zálivku ochutíme solí a pepřem a přelijeme jí brambory. Přidáme na drobno nakrájené 3 okurky a jarní cibulku. Vše zlehka promícháme a necháme alespoň hodinu odležet.

Nakonec do salátu vmícháme bylinky, kapary, Cottage sýr a dochutíme jej solí a pepřem. Podáváme samostatně nebo jak o přílohu k přírodně upravenému drůbežímu steaku, nebo na Vánoce k tradičnímu smaženému kapru.

Ingredience

- **Brambory** - 800 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 10 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Hořčice plnotučná 450 g tuba** - 12 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 60 g
- **Kapary efko 105 ml** - 12 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Blaník cotagge 150 g** - 180 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

