

BRAMBOROVÝ SALÁT



SUROVINY: malé brambory uvařené ve slupce, uvařená vejce, slanina, salátová okurka, kopr, sůl, pepř a na zálivku: hořčici, olivový olej, sůl, pepř, ocet (nejlépe vinný)

POSTUP: uvaříme si brambory ve slupce, nebudeme je loupat, ale ještě horké je rozkrájíme na silná kolečka, dále si uvaříme vejce natvrdo. Salátovou okurku nakrájíme na tenká kolečka, nasekáme si hrst čerstvé kopru. Připravíme si zálivku na salát. Takže ocet, olivový olej, sůl, pepř a hořčici dáme do skleničky s víčkem a důkladně promícháme. Slaninu nakrájíme na tenká kolečka a vyškváříme na pánvi. Ihned slaninku i s tukem vylejeme na nakrájené brambory, osolíme a opeříme. Přidáme okurku a jemně promícháme, posypeme koprem a zalijeme připravenou zálivkou. Salát dozdobíme nakrájenými vejci a můžeme servírovat.