



Jarní bramborový salát s vejcem a hořčicovou zálivkou



Druh jídla:



Přílohy

Příležitost:



Párty

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Bez vaření

Suroviny

1 lžíce Americké brambory Avokádo

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

200 g parmské šunky

5 vajec

800 g brambor

Pepř barevný Mlýnek Avokádo

8 ředkviček

1 svazek kopru

200 g mladého špenátu

Zálivka

1 lžíce vinného octu

1 lžíce oleje

150 ml zeleninového vývaru

1 lžička cukru

1 červená cibule

2 lžíce Hořčice Francouzská Avokádo

Způsob přípravy

Brambory umyjeme, oloupeme a vaříme v lehce slané vodě okořeněné kořením Americké brambory. Brambory slijeme a necháme vychladnout. Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout a oloupeme.

Příprava zálivky:

Cibuli nakrájíme najemno a opečeme na rozpáleném oleji. Přidáme ocet a vývar a vaříme dokud se kapalina zredukuje napolovinu. Nakonec přidáme hořčici a cukr. Mícháme a přivedeme k varu, krátce povaříme a sundáme z plotýnky. V misce smícháme mladý špenát s bramborami nakrájenými na osminky, čtvrtky vejce a ředkvičky nakrájené na plátky. Přidáme plátky šunky na polovinu a nasekaný kopr. Salát přelijeme zálivkou, podle chuti dosolíme, dopepříme a jemně promíchám.

Dobrou chuť!