

Bramborový salát s chilli a jarní cibulkou

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg uvařených brambor
3 lžice olivového oleje
0,5 lžičky moučkového cukru
citrónová šťáva z jednoho citrónu
1 lžičku sumahu
2-3 jarní cibulky nasekané
1 zelená paprika
1 chilli paprička, nasekaná najemno
zelené lístky čerstvé petržele
zelené lístky čerstvé máty

Postup

Nakrájíme na kolečka vychlazené brambory a vložíme do mísy.- Přidáme olivový olej, moučkový cukru a jednu lžičku sumahu - to je středomořské koření s citrónovou příchutí. Osolíme, opepříme a přidáme citrónovou šťávu, nasekanou jarní cibulku, a zelenou papriku a ještě nahrubo nakrájenou petržel a mátu. Pokud máme rádi ostrá jídla, tak ještě přidáme najemno nasekanou červenou chilli papričku. Pokud vybereme semínka, chuť chilli zachováme, ale nebude tak ostrá.