Bramborový salát s krabím masem

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g vařených brambor
150 g prorostlé slaniny
1 2 lžíce rostlinného tuku
2 velké cibule nakrájené nadrobno
200 g čerstvého krabího masa (nebo zmrazené krabí tyčinky)
sůl
pepř
Na zálivku:
2 lžíce olivového oleje
4 lžíce červeného vinného octa
2 lžíce nakrájené petrželky
sůl

Postup

Brambory uvaříme, oloupeme a necháme vychladnout. Na tuku vyškvaříme slaninu, přidáme cibuli a osmahneme do sklovita.
Příprava zálivky:
Zálivku připravíme smícháním oleje, octa a petrželky. Hotovou zálivku vmícháme do vyškvařené slaniny s cibulí, osolíme, opepříme, přidáme krabí maso a vmícháme do brambor nakrájených na půlměsíčky a podáváme.