

# Bramborový salát s ředkvičkami

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

svazek jarních cibulek (možno nahradit hrstí nasekaného šnitlíku)

ocet

dva svazky ředkviček

hořčice

500 g vařených oloupaných brambor

olivový olej

sůl

Ingredience::

3 vařená vejce

pepř

## Postup

Postup přípravy: Vařené oloupané brambory, očištěné ředkvičky a oloupaná vejce nakrájíme na kolečka, cibulku drobně nasekáme. Vše dáme do mísy. V hrnku si rozmícháme několik lžic oleje, ochutíme ostatními ingrediencemi (někdo to rád kyselejší, někdo ostřejší, možno i trochu přisladit) a zalijeme směs v míse.

Mícháme jen lehce, aby se brambory nerozpadly.

Je to svěží jarní salát a hodí se zejména k tučnějším pokrmům.