

Indický salát

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g brambor

1 citron

1 hrst petrželové natě

2 rajčata

1 cibule

1 dl kysané smetany

2 stroužky česneku

1 červená paprika

1 žlutá paprika

4 snítky celerové natě

80 g sterilovaného hrášku

3 dl bílého jogurtu

drcený kmín

mletý pepř a sůl

Postup

1. Brambory umyjeme, uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na kostky. Sterilovaný hrášek propláchneme pod tekoucí vodou a necháme okapat. Papriky zbavíme semínek a nakrájíme na kostičky. Rajčata spaříme, oloupeme a rozmačkáme. Kmín krátce opražíme. Česnek oloupeme a utřeme. Smetanu, jogurt a citrónovou šťávu našleháme a vmícháme utřený česnek, kmín, jemně nasekanou petrželku, celerovou natě, sůl a pepř. Všechny ingredience promícháme, dochutíme solí a pepřem, přelijeme omáčkou a necháme vychladit.