



Středomořský bramborový salát

🕒 35—45 Min 

Preparation

- 1 Brambory omyjte, vložte do hrnce s osolenou vodou a uvařte do měkka. Poté je slijte, ještě teplé oloupejte a nechte vychladnout.
- 2 Mezitím si můžete připravit ostatní ingredience. Cibuli oloupejte a nakrájejte na jemné proužky. Olivy a artyčoky rozpulte. Také sušená rajčata nakrájejte na jemné proužky. Nasekejte čerstvou bazalku. Na pánvi nasucho opražte piniové oříšky.
- 3 Dalším krokem je příprava dresinku. Česnek prolisujte najemno. V šálku smíchejte olivový olej se směsí italských bylinek, medem, hořčicí, česnekem a bílým balzamikovým octem.
- 4 V posledním kroku brambory rozpulte nebo rozčtvřte podle jejich velikosti. Vše smíchejte dohromady a zalijte dresinkem. Nechte 5-10 minut odstát. Pokrm podávejte s trochou strouhaného parmazánu a čerstvé bazalky.

Ingredients 6 Portions

🍷 = Kotányi Produkta

1 kg	Brambory
1	Stroužek česneku
50 g	Sušená rajčata
3 pol.lž.	Zelené olivy bez pecek
3 pol.lž.	Piniové oříšky
3 pol.lž.	Kapary
5 ks.	Srdíčka artyčoků
4 pol.lž.	Nastrouhaný parmezán
1 hrst	Čerstvá bazalka
5 pol.lž.	Olivový olej
4 pol.lž.	Světlý balzamikový ocet
1 ks.	Červená cibule
1 pol.lž.	Dijonská hořčice
1 č.lž.	Med
1 pol.lž.	🍷 Italské bylinky

