Teplý bramborový salát s houbami a tvarůžky

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Brambory dobře očistíme a i se slupkou je uvaříme v osolené vodě tak, aby zůstaly trochu pevnější, tedy nerozvařené, protože je budeme ještě opékat. Necháme vychladnout a je-li třeba, překrojíme na menší kusy. Houby (houby, žampiony, portobello nebo hlíva ústřičná) očistíme a nakrájíme na kousky. Jarní cibulku (1 svazek) nakrájíme na kolečka. Na pánvi rozehřejeme olivový olej a opečeme brambory dozlatova. Potom je přendáme do mísy a na pánvi opečeme houby. Bude-li třeba, použijeme trochu oleje navíc. Jakmile houby změknou, přidáme k nim nakrájenou jarní cibulku a ještě chvilku opečeme. Ke konci pečení přidáme tvarůžky a nakrájené hrušky (2 ks). Už jen krátce zahřejeme, protože při dlouhém opékání by se hrušky začaly rozpadat. Opečenou houbovou směs přidáme do mísy k bramborám, pokapeme octem a promícháme. Na talíři každou porci doplníme listy polníku nebo rukoly a ještě teplé podáváme.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 200 g
- **Hrušky zelené** - 120 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 125 g
- **Ocet jablečný zlatý** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Rukola praná** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE