

Salát z brambor a mrkve na marocký způsob

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Očistíme, omyjeme a osušíme brambory. Každý brambor překrojíme na polovinu. Mrkev oloupeme, umyjeme a nakrájíme na kousky. Brambory a mrkev vložíme do pekáče. Posypeme kořenící směsí, pokapeme olivovým olejem a dobře promícháme. Pečeme dozlatova v mírně vyhřáté troubě při teplotě 200 °C po dobu 50 až 60 minut. Pečené brambory dáme do servírovací mísy, přidáme okapané olivy, nasekanou petrželku a promícháme. Připravíme dressing ze zakysané smetany, majonézy, utřeného česneku a nakrájených lístků koriandru. Přidáme sůl a pepř podle chuti. Dressing přidáme do bramborového salátu a servírujeme.

Ingredience

- **Brambory** - 900 g
- **Mrkev** - 450 g
- **Česnek** - 1 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Olivový olej** - 48 g
- **Koriandr čerstvý** - 6 g
- **Olivy zelené** - 72 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Americké brambory 40 g** - 6 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 80 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

