



## Ingredience

- NIKAL Polévka a univerzální koření
- NIKAL Salátové koření
- NIKAL 100 % rostlinný tuk
- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- 600 g malých brambor
- sůl
- 6 malých mrkví
- 6 stonek celeru
- 1 malý květák
- 8 malých šalotek
- 3 lžíce vinného octa
- 1 svazek petrželky
- 200 g zakysané smetany, 20 % tuku
- šťáva z 1 citrónu
- ½ menšího ledového salátu

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Zeleninový bramborový salát s dresinkem ze zakysané smetany



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 35 minut

### Příprava:

600 g malých brambor uvařte ve slané vodě, slijte, nechte lehce vychladnout a rozkrájejte na poloviny.

Oškrábejte 6 malých mrkví, rozpulte podél a nakrájejte na větší kousky. 6 stonek celeru nakrájejte na větší kostičky. Očistěte 1 malý květák a rozdělte na malé růžičky. Šalotky oloupejte a rozkrájejte na poloviny.

Uvařte odděleně mrkev, celer i květák v osolené vodě a slijte. Nerozvařte zeleninu.

V hrnci rozehejeme 1 lžici NIKAL 100 % rostlinného tuku a půlky šalotky orestujte. Zalijte 300 ml vývarem z NIKAL Polévky a univerzálního koření a přiveďte k varu. Přidejte vinný ocet a NIKAL Přírodní olivový olej Extra, zamíchejte. Přidejte brambory a nechte marinovat. Petržel otrhejte ze stonky a nakrájejte najemno.

Smíchejte zakysanou smetanu s citrónovou šťávou a ochutíte NIKAL Salátovým kořením. Brambory vyndejte z marinády a přidejte do salátu. Podávejte ozdobené petrželkou.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 17,9 g tuk • 33,5 g sacharidy • 9,9 g bílkoviny  
11,7 g vlákniny • Energetická hodnota 342 kcal