

# ĽAHKÝ ZEMIAKOVÝ ŠALÁT

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



**Na ľahký zemiakový šalát budete potrebovať (porcia asi pre 4 osoby):**

1 kg zemiakov, 2 lyžice kapár, 2 červené cibule, 2 chilli papričky, zväzok jarnej cibuľky, pohár kyslých uhoriek, hrst kôpru, olivový olej Extra Virgin, šťavu z polovice citróna, soľ a čerstvo mleté čierne korenie

## A TAKTO NA TO:

Opláchnuté a olúpané zemiaky nakrájajte na plátky hrubé asi pol centimetra a uvarte v osolenej vode, Scedte a nechajte vychladnúť. Vhodte do veľkej misy. Pridajte lyžicu kapár, najemno nasekané kyslé uhorky a nadrobno nakrájané chilli. Pridajte na kolieska nakrájané červené cibule, nakrájanú jarnú cibuľku a zalejte lakom z uhoriek. Musíte si odsledovať koľko nálevu pridáte, aby ste šalát nemali príliš vodnatý. Do šalátu vytlačte polovicu citróna a prihodte nasekaný kôpor. Olivovým olejom nešetrite, ale jeho množstvo je výhradne na vás. Osolte, okoreňte a v prípade potreby ešte dolejte lak. Najlepšie chutí šalát vychladený. Chilli môžete z receptu kompletne vynechať.

Ak použijete skoré zemiaky, s ich čistením sa nezaťažujte. Len ich umyte a varte aj so šupkou. Mimochodom, tento šalát je najlepší zo skorých zemiakov!

