Bramborový salát jinak

Ingredience:

Na 4 porce budeme potřebovat:
1 kg brambor (my jsme použili Marabel)
2 lžíci červeného vinného octa
1 lžíci francouzské hořčice
1 lžíci hrubozrnné hořčice
2 lžíce medu
100 ml řepkového oleje
30 ml plnotučného mléka
1 cibuli
100 g Baton klobásy Selection
20 g listové petržele
20 g kopru
sůl, pepř

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě. Za tepla oloupeme a nakrájíme nožem na větší kousky. Připravíme si dresink: do vyšší nádoby vložíme med, ocet, sůl, francouzskou hořčici, olej a mléko. Mixér ponoříme dovnitř a rozmixujeme. Směs zhoustne jako majonéza. Dochutíme dle libosti a přidáme hrubozrnnou hořčici. Smícháme s nasekaným koprem, petrželí a dohněda opečenou cibulí. Nakonec přimícháme klobásu a poklademe nahoru na talíř. Vše ozdobíme koprem, petrželí a ihned servírujeme. Salát je totiž nejlepší ještě teplý! Dobrou chuť.
Tento recept pro nás připravili http://www.ohmychef.cz/