Bramborový salát s dýňovým olejem

Ingredience

- 1 kg brambor vařených ve slupce
- cibule — 1
- 1 ledový salát
- česnek — 5 stroužek
- sůl, pepř
- 6 lžic dýňového oleje

Postup

Uvařené a oloupané brambory nakrájíme na kostičky, přidáme najemno krájenou cibuli, utřený nebo prolisovaný česnek a natrhaný ledový salát. Osolíme, opepříme a zalijeme dýňovým olejem. Podáváme jako samotné jídlo nebo přílohu k pečenému kuřeti a pod.

Zdroj: cilka.eu