



## Bramborový salát s čočkou a aromatickou zálivkou

veganský

Snadné

45 minut + namáčení  
čočky

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

500 g brambor  
150 g zelené čočky (může být i jiná)  
2 velké cibule  
6 lžic olivového oleje  
1 lžička soli (na vaření brambor)  
4 lžice hrubozrnné starodávné hořčice  
4 lžice ječného sirupu  
2 lžice umeocta

### Jak na to?

1. Brambory oloupejte a uvařte v osolené vodě do měkka. Čočku uvařte podle návodu.
2. Na kostičky nakrájenou cibuli nechte na oleji zesklivatět.
3. Připravte si zálivku: pečlivě promíchejte hořčici, ječný sirup a umeocet.
4. Smíchejte brambory, čočku, cibuli i s olejem a promíchejte. Přidejte zálivku a zlehka zamíchejte.
  - Použijte jakýkoliv druh čočky.
  - Salát můžete podávat vlažný i studený.