



SVÁTEČNÍ CHUŤOVKY V ODLEHČENÉM STYLU

MILUJETE VÁNOČNÍ DOBROTY, ALE ŠTVE VÁS, ŽE NEJSOU ZDRAVÉ? ZKUSTE LETOS NĚCO NOVÉHO A TRADIČNÍ POKRMY TROCHU ODLEHČETE. VÍME, JAK NA TO!

→ ODLEHČENÝ BRAMBOROVÝ SALÁT

- 7–8 červených brambor (nebo klasických typu A)
- 6 jarních cibulek
- 1 hrnek bohušovického skyru natur
- ¼ hrnku nastrohaného čedaru
- ¼ hrnku na kousky nakrájené anglické slaniny

Brambory důkladně umyjeme a nakrájíme na malé kousky. Poté je vložíme do vroucí vody a vaříme, dokud nebudou akorát, tedy asi 10 minut.

Až budou hotové, scedíme a přidáme skyr, sýr čedar, slaninu a cibulku. Všechny ingredience promícháme a na závěr brambory jemně rozmačkáme vidličkou. Před podáváním necháme odstát.

