

Salát od Maďara

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Strouhaný křen 50 g
- Vařené brambory ve slupce 1 kg
- Cibule 4 ks
- Olej 3 lžíce
- Sterilovaná kapie 1 ks
- Sterilované zelí 300 g
- Čerstvé bylinky 1 ks
- Voda 1 hrnek
- Ocet 4 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Den předem vařené brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Přidáme krájené sterilované zelí, nakrájené cibule na kroužky. Osolíme a přidáme strouhaný křen nebo krenex a pokrájenou červenou kapii v oleji.

Základ salátu zalijeme nálevem z vody, oleje, octa, cukru, soli a špetky pepře. Salát od Maďara promícháme a necháme chvíli uležet.

Salát od Maďara ozdobíme lístky bazalky, kerblíku a podobně. Podáváme s vařeným uzeným bůčkem.