

Sváteční bramborový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Majonéza 440 ml
- Bylinková sůl 4 špetka
- Kyselé okurky 360 g
- Mrkev 4 ks
- Brambory 2 kg
- Tatarka 200 ml
- Hořčice 3 lžíce
- Vejce 5 ks
- Cibule 2 ks
- Sterilovaný hrášek 130 g
- Sterilovaná kukuřice 260 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve si uvaříme brambory ve slupce, do dalšího hrnce si dáme vejce a mrkev. Brambory, vejce a mrkev po uvaření slijeme a dáme vychladnout. Než brambory, vejce a mrkev vychladne nastrouháme si kyselé okurky a nakrájíme cibuli na středně velké kostičky.

Cibuli a okurky vložíme do vhodné velké mísy. Po vychladnutí brambory, vejce a mrkev oloupeme. Brambory nakrájíme kráječem na kostičky a vložíme do mísy k okurkám a cibuli. Mrkev nastrouháme

do mísy.

Přidáme majolku, hořčici a tatarku. Vše řádně promícháme a dokoříme bylinkovou solí.

Bramborový salát dáme do lednice a podáváme studené.

Kdo má rád tak lze přidat sterilovaný hrášek nebo kukuřici přidá to další chuť a salát je bohatší.