

Bramsalát s ředkvičkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Ředkvičky 2 stroužek
- Čerstvý kopr 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Vařené brambory ve slupce 500 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme.

Brambory nakrájíme na kostičky, dáme do mísy, přidáme nakrájené jarní cibulky i s natí, sterilovanou okapanou kukuřici, posolíme a opeříme.

Do majonézy přidáme ocet, cukr, sůl, posekaný kopr, zředíme nálevem z kukuřice a vmícháme do mísy s bramborami. Přidáme omyté a na plátky nakrájené ředkvičky, promícháme a salát podle

potřeby dochutíme. Bramsalát s ředkvičkami necháme odležet.

Salát na talíři poklademe kolečky vejce natvrdo a ozdobíme koprem. Bramsalát s ředkvičkami podáváme třeba jen s plátkem sekané pečeně. Pro vegetariány je vhodný se smaženým sýrem.