

Bramborový salát s červenou cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Červená cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Kousek celeru 1 ks
- Mražený hrášek 100 g
- Sterilované okurky 4 ks
- Vejce uvařená natvrdo 4 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Smetanový jogurt 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Ocet 1 ks
- Mletý bílý pepř a sůl - dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, poté je oloupeme, nakrájíme na malé kostičky a nasypeme do misky. Cibuli nakrájíme nadrobno, nasypeme do cedníku, prolijeme vroucí vodou a přidáme do mísy k bramborám.

Mrkev, petržel a celer oškrábeme, omyjeme a uvaříme společně s hráškem doměkka. Pak kořenovou zeleninu nakrájíme na malé kostičky a spolu s hráškem, nadrobno nakrájenou okurkou a nasekanými vejci přisypeme k bramborám. Majonézu promícháme s jogurtem a hořčicí a vmícháme k salátu. Podle chuti osolíme, opepříme a případně dochutíme octem. Bramborový salát necháme uležet v chladu alespoň hodinu.