

Bramborový salát s konzervovanou zeleninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Nakládané okurky 4 ks
- Brambory 500 g
- Majonéza 100 g
- Cibule 1 ks
- Nakládaná zelenina 250 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Den předem uvaříme brambory. V den přípravy je oloupeme a nakrájíme na kostičky nabo nudličky. Vložíme je do větší mísy a přidáme nakládanou zeleninu. Nejlepší je nějaká směs obsahující mrkev, zelí, ředkev, papriku a podobně. Vařené vejce oloupeme a nastrouháme nadrobno. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a spaříme vroucí vodou. Po vychladnutí přidáme spařenou cibuli do salátu.

Vše promícháme a dochutíme solí. Ocet nemusíme přidávat, protože okurky a zelenina bývají naložené ve výrazném sladkokyselém láku. Pokud tedy chceme salát dochutit, můžeme přilít trochu tohoto láku. Dobře promícháme a necháme odležet.

Salát můžeme podávat k vánočnímu kaprovi stejně tak i na chlebíčky při různých oslavách. Odleželý salát nikdy nezapomeneme promíchat.

