

Houbovo - bramborový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Naložená kapie 1 ks
- Cibule 1 ks
- Naložené houby 700 g
- Brambory 500 g
- Sladkokyselá okurka 3 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Vejce natvrdo 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme za tepla a necháme zchladnout. Nakrájíme na plátky silné asi půl centimetru. Plátky brambor nasypeme do mísy a přidáme naložené houby, najemno nakrájenou cibuli, čerstvou nebo naloženou kapii nakrájenou na malé kostičky a jemně nasekané nakládané okurky. Směs osolíme a opeříme.

Jemně promícháme všechny ingredience společně s lákem ze sladkokyselých okurek a vmícháme natvrdo uvařená vajíčka nakrájená na kostičky. Hotový salát ještě necháme uležet a teprve poté můžeme podávat.