

Bramborový salát mojí tchyně

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Brambory 2 kg
- Majonéza 1 ks
- Mrkev 5 ks
- Kořenová petržel 3 ks
- Smetana ke šlehání 1 dl
- Vejce 5 ks
- Sladkokyselá okurka 5 ks
- Celer 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Lák z okurek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Den předem uvaříme brambory. Zeleninu nakrájíme na kostičky (mrkev, petržel, celer) uvaříme si je také předem a přidáme do vody kuličky pepře. Čtvrtku celeru si schováme v celku. Dále si uvaříme vajíčka. Se vším se nám bude lépe pracovat, až budeme míchat ingredience dohromady druhý den.

V míse zamícháme zeleninu, velkou majonézu, jemně nastrouhaný celer, okurky, přidáme vejce a lehce dochutíme solí a pepřem. Vše promícháme a naposledy dáme brambory, které zjemníme smetanou. Celer a smetana dá salátu svoji chuť. Záleží na vás, jestli budete na další dochucení

přidávat lák z okurek, případně zakápnete citronem.

Bramborový salát mojí tchyně chutná nejen na vánočním stole.