

Bramborový salát s feferonkami a fazolemi

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 1000 g
- Celer 1 ks
- Bílé fazole 150 g
- Vejce 5 ks
- Uzená slanina 120 g
- Mrkev 3 ks
- Cibule 3 ks
- Nakládané feferonky 4 ks
- Sterilované žampiony 100 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Majonéza 250 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce. Mrkev a malý celer očistíme a uvaříme. Vejce uvaříme natvrdo. Uvařené oloupané brambory, celer, mrkev a oloupaná vejce nakrájíme na malé kostičky. Feferonky také nakrájíme na malé kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Slaninu nakrájíme na kostičky. Žampiony nakrájíme na malé kousky.

Nakrájenou slaninu krátce orestujeme, přidáme cibuli s pokrájenými žampiony a orestujeme. Všechno lehce smícháme, přidáme scezené fazole, majonézu a plnotučnou hořčici. Promícháme a dochutíme špetkou soli, mletého pepře a trochou cukru.

Bramborový salát s feferonkami a fazolemi necháme odležet do druhého dne a poté salát podáváme jako výbornou pikantní přílohu k různým masům.