

Bramborový salát s jogurtem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice plnotučná 1 lžíce
- Brambory 1 kg
- Mrkev 1 ks
- Vejce 2 ks
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Sladkokyselé okurky 4 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V jednom hrnci uvaříme brambory ve slupce a zhruba v půlce vaření přidáme očištěnou mrkev. V rendlíku uvaříme vejce natvrdo. Když máme vejce uvařené, vychladíme je, oloupeme a nakrájíme nadrobno. Okurky nakrájíme na kostičky. Vařené brambory a mrkev scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme vychladit. Vychladlé brambory oloupeme a pokrájíme na kostičky. Taktéž i vařenou mrkev.

Brambory, okurky, mrkev a vejce promícháme, ochutíme solí, pepřem a hořčicí, promícháme s bílým jogurtem.

Bramborový salát s jogurtem necháme dobře vychladit a podáváme stejně jako klasický bramborový salát.