

Ruský matjesový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Kapary 5 g
- Brambory 20 g
- Sterilované okurky 10 g
- Majonéza 10 g
- Matjesy 25 g
- Sterilovaná červená řepa 10 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli nakrájíme najemno, matjesy na nudličky a okurky na nudličky. Nakládanou červenou řepu necháme okapat a případně překrájíme na menší kousky. Kapary nasekáme nadrobno.

Matjesy a nakrájenou zeleninu dáme do mísy, přidáme nasekané kapary, sůl, pepř, ocet a majonézu. Zlehka promícháme a necháme vychladit v ledniče.

Ruský matjesový salát podáváme s chlebem nebo pečivem.

