

Bramborový salát s hořčicí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 1 ks
- Brambory 800 g
- Vývar 100 ml
- Kyselé okurky 3 ks
- Šunka 1 ks
- Okurkový nálev 4 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vejce 4 ks
- Hořčice 120 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Potom je oloupeme a nakrájíme na kolečka. Uvaříme si vejce natvrdo, sloupneme skořápku a také je nakrájíme na kolečka. Cibuli nakrájíme na kostičky a krátce je povaříme ve vývaru. Směs nalijeme na připravené brambory, přidáme okurky a šunku nakrájené na proužky a promícháme. Hlávkový salát opláchneme a necháme okapat, pokrájíme ho na proužky. Do jogurtu vmícháme dijonskou hořčici a okurkový lák. Zálivku podle chuti osolíme a opepříme. Na talíře potom dáme vrstvu brambor, na ně poklademe vejce a posypeme

pokrájeným salátem. Navrch nalijeme zálivku.