

Bramborový salát s dresinkem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařený celer 200 g
- Majonéza 2 lžíce
- Jogurt 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Jablko 200 g
- Hořčice 1 ks
- Brambory 400 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravíme dresink. Smícháme majonézu, bílý jogurt a podle chuti přimícháme hořčici, pepř a sůl.

Brambory uvaříme ve slupce, necháme je vystydnout, oloupeme je a nakrájíme na kostičky. Celer očistíme a nakrájíme na malé kostičky, jablka oloupeme a nakrájíme na plátky. Vše promícháme, přidáme jogurtovo-majonézový dresink.

Bramborový salát podáváme jako lehčí večeři. Recept je vhodný i jako příloha například k rybě.