

Moravský bramborový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilovaný celer 1 ks
- Sladkokyselý nálev 1 dl
- Cibule 1 ks
- Olej 1 dl
- Brambory 1 kg
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Celer nakrájený na kostičky uvaříme ve sladkokyselém nálevu nebo použijeme sterilovaný.

Do mísy klademe vrstvu na plátky nakrájených brambor, posolíme, opepříme, pokapeme olejem a pikantním nálevem, posypeme nadrobno nakrájenou cibulí a okapaným celerem. Pak klademe další vrstvu - brambory, sůl, pepř, olej, nálev, cibulka, celer. Nálev má být pikantní, použijeme i nálev z celeru.

Salát přikryjeme a necháme uležet, nejlépe přes noc. Pak jej zamícháme a podle potřeby dochutíme.