

Bramborový salát s houbičkami a koprovou zálivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- nakládané houby 300 g
- smetanový sýr 150 g
- smetana 100 ml
- kopr 2 snítka
- pažitka 1 hrst
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, po vychladnutí oloupeme, nakrájíme na větší kostičky a vložíme do velké mísy. Přidáme okapané houby, nasekanou pažitku a důkladně promícháme.

Ze smetany, sýru a nasekaného kopru si připravíme zálivku. Důkladně promícháme, osolíme a necháme odležet v lednici.