

Bramborový salát se šunkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 100 ml
- Salátová okurka 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Kuřecí šunka 4 plátek
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Hořčice 1 lžička
- Brambory 8 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny kromě okurky, cibule a šunky uvaříme ve slupce. Vejce uvaříme natvrdo. Vše uvařené necháme vychladit a oloupeme. Cibuli oloupeme, nasekáme a spaříme.

Všechny suroviny nasekáme najemno a dáme do mísy. Kousky by měly být tak malé, aby na každé lžici byly všechny suroviny. Důkladně promícháme. Do salátu vmícháme sůl, hořčici a majonézu podle chuti. Bramborový salát se šunkou dáme vychladit. Necháme ho uležet nejlépe do druhého dne.

Bramborový salát se šunkou podáváme vychlazený. Servírujeme jej s masem podle chuti.

