

Bramborový salát mojí maminky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Celer 150 g
- Sterilovaná červená paprika 120 g
- Mrkev 200 g
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 4 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Petržel 150 g
- Mražený hrášek 120 g
- Brambory vařené ve slupce 1 kg
- Cukr moučka 1 ks
- Majonéza 120 g
- Ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Dopředu si uvaříme celé brambory ve slupce. Oloupeme a necháme vychladit. Dále si uvaříme vejce natvrdo a oloupeme.

Připravíme si kořenovou zeleninu tak, že ji očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Dáme do hrnce

a zalijeme vodou. Přidáme ocet a cukr a uděláme sladkokyselý nálev. Poměr 1:1. Můžeme rovněž přisolit. Pokud použijeme mražený hrášek, tak jej dáme vařit společně se zeleninou. Sterilovaný hrášek už vařit nemusíme. Zeleninu vaříme asi 20 minut. 5 minut před koncem vaření přidáme najemno nakrájenou cibuli. Nálev se zeleninou necháme vychladit.

Vychladlé brambory a vejce přes mřížku protlačíme a podle chuti osolíme a opeříme. Nálev přecedíme přes síto a zeleninu přidáme k bramborám. Promícháme. Nakrájíme si okurek a červenou sterilovanou papriku na kousky a přidáme do salátu. Nálevem zalijeme salát tak, aby nám oddělil brambory od sebe a salát byl vlhký a svěží. Nesmí tam být toho moc. Radši méně. Bramborový salát ještě dochutíme majonézou a dobře promícháme.

Bramborový salát mojí maminky dobře vychladíme a můžeme podávat.