

Bramborový salát s masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Vařené brambory 50 g
- Ocet 8 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Vařené hovězí maso 25 g
- Sterilované okurky 3 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Rakousko

Počet porcí: 5

Postup:

Uvařené brambory, maso, okurky a cibuli nakrájíme na kostičky.

Vše dáme do mísy a smícháme. Z vody, octa, oleje, soli a pepře připravíme zálivku. Zálivkou ochutíme základ salátu a necháme ho vychladit.

Bramborový salát s masem podáváme k masu podle chuti.