

Sarajevský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované okurky 4 ks
- Brambory 4 ks
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Vejce 5 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Zakysaná smetana 2 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně omyjeme, uvaříme doměkka ve slupce, necháme trochu vystydnout, oloupeme a nakrájíme na plátky silné asi 0,5 cm.

Vejce uvaříme natvrdo a oddělíme žloutky od bílků. Ty spolu s okurkami nasekáme najemno, přidáme k bramborám, osolíme, opeříme a lehce promícháme. Vaječné žloutky utřeme s citronovou šťávou a spojíme se smetanou.

Důkladně promícháme. Touto smetanovou zálivkou přelijeme každou porci.