

Letní bramborový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Majonéza 1 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Masox 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory očistíme, ale neloupeme. Ve slupce je uvaříme doměkka a necháme vychladnout. Studené brambory oloupeme a vložíme je ve větší míse překlopené asi na 1 hodinu do lednice.

Zatím si svaříme masox s vodou podle návodu a necháme vychladnout. Okurku oloupeme nastrouháme ji nahrubo.

Brambory vyjmeme z lednice a nakrájíme je na malé kostičky. Ty smícháme okurkou. Základ salátu

opepříme, přidáme majonézu, tatarku, podle chuti masox a sůl.

Letní bramborový salát dobře zamícháme a podáváme nejlépe s přírodním kuřecím řízkem.