

Salát z hovězího masa a brambor

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 4 ks
- Mrkev 2 ks
- Vejce 2 ks
- Sterilovaný hrášek 50 g
- Kyselá okurka 2 ks
- Vařené hovězí maso 250 g
- Oregano 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené hovězí maso nakrájíme na kostky. Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme je na menší kostičky. Vejce uvaříme natvrdo a nasekáme nadrobno. Očištěnou mrkev uvaříme a nakrájíme na kousky.

Zlehka promícháme nakrájenou mrkev s masem, brambory, sterilovaným hráškem a nakrájenými kyselými okurkami. Osolíme a přidáme nadrobno nasekaná vejce. Polovinu vajec necháme na ozdobu. Dále přidáme majonézu a zlehka promícháme. Podle chuti můžeme salát okořenit mletým černým pepřem nebo oreganem.

Salát z hovězího masa a brambor podáváme na čerstvých salátových listech a ozdobený nasekanými vejci. K salátu podáváme pečivo podle chuti.