

Bramborový salát s krůtím masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 300 g
- Sterilovaný hrášek 3 lžíce
- Majonéza 4 lžíce
- Bílý jogurt 1 ks
- Anglická slanina 80 g
- Brambory 700 g
- Červená cibule 1 ks
- Kyselá okurka 3 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemné nudličky. Hrášek necháme okapat. Jogurt promícháme s majonézou. Okurky nakrájíme na kostičky.

Krůtí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé kostičky, Libovou slaninu nakrájíme na nudličky. Slaninu a maso orestujeme na malém množství oleje a necháme vychladnout.

Do mísy vložíme nakrájené brambory, vychladlé maso a slaninu, cibuli, okurky a hrášek. Vše spojíme jogurtovou majonézou a podle chuti osolíme a opeříme.

Bramborový salát podáváme na listech ledového salátu. Jako přílohu zvolíme bílé pečivo.