

Výborný bramborový salát s jablkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 600 g
- Mrkev 50 g
- Celer 50 g
- Petržel 50 g
- Okurky sterilované 150 g
- Gothajský salám 200 g
- Cibule 1 ks
- Majonéza 200 g
- Cukr 1 lžička
- Hořčice 1 lžíce
- Ocet 1 lžička
- Worcestrová omáčka 0.5 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Salátové brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme. Nakrájíme je na kostičky. Mrkev, celer, petržel, okurky, jablko (kyselejší), gothaj nakrájíme na stejně velké kostičky a přidáme je k bramborámeninu, okurky, jablko (raději kyselejší) a přidáme cibuli nakrájenou velmi jemno. Vše

lehce promícháme. Majonézu trochu rozředíme nálevem ze sterilovaných okurek, ochutíme pepřem, solí, cukrem, hořčicí a vše přidáme k pokrájeným surovinám. Promícháme a na závěr opatrně dochutíme worcestrovou omáčkou, octem, popřípadě dosolíme. Salát vložíme do chladu a můžeme podávat.