

Plzeňský bramborový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Zavináč 1 ks
- Bílý jogurt 100 g
- Worcester 1 lžička
- Mrkev 2 ks
- Nakládané houby 100 g
- Olejovky 1 ks
- Vařené brambory ve slupce 1000 g
- Majonéza 1 ks
- Rajče 3 ks
- Sterilovaný hrášek 100 g
- Sterilované okurky 5 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Vejce natvrdo 4 ks
- Jablko 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Salát připravujeme den předem, aby se patřičně rozležel. Uvařené brambory nakrájíme na plátky. Přidáme na kousky nakrájeného zavináče, 3 pokrájené kyselé okurky, naložené hříbky, jablka a doměkka uvařený zelený hrášek a jemně nastrouhané syrové mrkve.

Vše promícháme s majonézou a jogurtem, přidáme šťávu z citronu, špetku cukru, olejovky a ochutíme worcesterskou omáčkou.

Před podáváním salát zjemníme šlehačkou a povrch ozdobíme kolečky na tvrdo uvařených vajec, proužky zbylých okurek a kolečky rajčat.

Plzeňský bramborový salát podáváme ke smažené rybě.