

Svěží bramborový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lojovité brambory 1.5 kg
- Mrkev 3 ks
- Petržel 2 ks
- Řapík celeru 1 ks
- Nakládané okurky 8 ks
- Šalotka 1 ks
- Majonéza 360 g
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Jablko 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Brambory uvařte v osolené vodě doměkka, ale nesmějí se rozvařit; trvá to asi 20 minut. Částečně prochládlé je oloupejte a nakrájejte na kostky.

2 Očistěte mrkev a petržel a rovněž je uvařte tak, aby zůstaly pevné. Nakrájejte na drobné kostičky. Potom nakrájejte nadrobno řapíkatý celer, okurky, jablko a šalotku – snažte se, aby byly všechny

kostičky stejně velké. Vejce také nakrájejte na kostky. Majonézu rozmíchejte s asi 6 lžícemi láku a hořčicí.

3 Na dno mísy rozprostřete čtvrtinu brambor, osolte je a opepřete, posypte čtvrtinou zbylých připravených nakrájených přísad a polijte čtvrtinou ochucené majonézy. Postup opakujte do spotřebování přísad.

4 Pak opatrně podeberte rukama brambory naspodu mísy a vše krátce promíchejte. Ochutnejte, zda není potřeba salát dokyselit nebo dosolit, a uložte ho do chladu rozležet. Nejlépe chutná připravený večer předem. Při podávání můžete na talíř pomocí 2 lžic vytvarovat ze salátu efektní noky.