

Salát z pečených brambor

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- vejce 2 ks
- Hellmann's Majonéza Light 3 lžíce
- kořenová zelenina 200 g
- nakládaná okurka 1 ks
- Extra panenský olivový olej 2 lžíce
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oškrábeme, nakrájíme na plátky silné zhruba 1 cm a pečeme v troubě při 190 C do zlatova (asi 40 minut)

Zeleninu nakrájíme na tenké plátky, kolečka nebo čtverečky a orestujeme na oleji. Vejce uvaříme a nakrájíme na kostičky stejně jako okurky, cibuli nakrájíme na jemno. V

V míse smícháme kořenovou zeleninu, vejce, okurky, cibuli a prolisovaný česnek. Přidáme teplé upečené brambory a majonézu Hellmann's, opatrně promícháme a dochutíme solí a pepřem.