

Bramborový salát s nálevem od Vilemíny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- brambory 2 kg
- cibule 1 ks
- hořčice 2 lžíce
- hrášek 1 hrnek
- jaBKO 1 ks
- kyselé okurky 8 ks
- majonéza 1 kelímek
- mrkve 2 ks
- ocet 4 lžíce
- ocet 1.2 dl
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Poměr surovin je těžké přesně určit. Salátu dělám vždy více.

Brambory uvařené ve slupce necháme půl dne až den vychladnout.

Oloupané nakrájíme mřížkovým kolečkem, přidáme pokrájené okurky, jednu cibuli a jedno jablko, lehce promícháme a zalijeme asi 2 dl nálevu z vody a octa, soli, pepře a hořčice. Musí být silný, hodně kyselý i slaný. Brambory se tak ochutí i uvnitř a nesají tolik majonézy. Promícháme s hráškem

a uvařenou mrkví a ještě přidáme několik lžic oleje. Necháme proležet. Nakonec spojíme majonézou - domácí připravíme cca ze 4 žloutků nebo dvou celých vajec a 300 ml oleje. Pokud nám zbydou bílky, můžeme z nich ještě upéci omeletu a do salátu ji přidat.

Poznámka:

dle chuti solíme a pepříme