

Salát s uzenou makrelou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Nové brambory 700 g
- Sůl (dle chuti) 1 špetka
- Zakysaná smetana 200 g
- Křen 2 lžička
- Šťáva z jednoho citronu 1 ks
- Pepř (dle chuti) 1 špetka
- Uzená makrela (čistá váha masa) 400 g
- Polníček 170 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory omyjte, případně vydrhněte kartáčkem a vařte je v osolené vodě 15 - 20 minut doměkka. Mezitím smíchejte zakysanou smetanu s křenem a citronovou šťávou. Opepřete a promíchejte. Brambory scedte, přepulte a nechte je malou chvíli zchladnout. Poté je promíchejte s ochucenou smetanou. Nakonec opatrně přidejte i kousky makrely a polníček.