

Bramborový salát s majonézou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Brambory 600 g
- Majonéza 100 g
- Sterilované okurky 100 g
- Oloupaná jablka 100 g
- Mrkev 20 g
- Celer 20 g
- Sterilovaný hrášek 50 g
- Krupicový cukr 1 špetka
- Ocet 1 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Hořčice 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mléko 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme dobře vychladit. Okurky, brambory, jablka, uvařenou mrkev a celer pokrájíme na kostičky, sterilovaný hrášek necháme odkapat, cibuli nakrájíme na drobné kostičky, přidáme majonézu předem promíchanou s ostatními přísadami a vše promícháme. Salát necháme chvíli proležet v chladničce.