

Salát z brambor a uzené makrely

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 750 g
- Sůl 1 lžička
- Majonéza 5 lžíce
- Pažitka 1 svazek
- Polníček 100 g
- Uzená makrela 270 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupejte, nakrájejte na kousky a dejte vařit do vroucí osolené vody. Vařte asi 15 - 20 minut. Scedte a nechte asi 10 minut vychladnout. Majonézu smíchejte s většinou pažitky a promíchejte s bramborami. Spolu s polníčkem a natrhaným masem z makrely je dejte na talíř a posypte zbylou pažitkou.