

Podrakový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 8 ks
- Hlávkové zelí 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Cibule 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oškrábeme a celé uvaříme nebo necháme ve slupce a pak vařené oloupeme, promačkáme na kolečku jak na salát. Zelí nakrájíme, jak jsme zvyklí na vaření, uvaříme se solí do poloměkka, scedíme. Uškvaříme na kostky nakrájenou slaninu, do růžova cibulku, vmícháme do brambor a zelí. Dochutíme výrazně solí, pepřem, octem, hořčicí.

Podáváme samostatně nebo s pečeným masem, příp.osmaženým párkem.