

Rakouský bramborový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory vařené ve slupce 300 g
- Okurka salátová 1 ks
- Majonéza 1 balení
- Zakysaná smetana 1 ks
- Kopr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na kostky nebo plátky (dle zvyku). Okurku nakrájíme na tenké kolečka, posolíme, necháme pustit šťávu, kterou vylijeme a okurky osušíme v ubrousku a přidáme k bramborám. Dále přidáme majonézu a zakysanou smetanu, hustě posypeme koprem a dle chuti posolíme a popepříme a necháme v lednici vychladit.

Mám vyzkoušeno i bez majonézy a taky je moc dobrý.

Mám ho od své tchýně a ta od své tchýně, která byla Rakušanka. Je fakt suprový, dělám ho na vánoce k lososovi nebo v létě na večeri a kdo ochutnal, tak ho moc chválil.