

Salát z nových brambor

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Vejce 4 ks
- Hořčice 1 lžička
- Kyselá smetana 2.5 dl
- Ocet 1 ks
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 ks
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nové brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a po vychladnutí nakrájíme na slabá kolečka. Rozložíme je na dno salátové misky a slabě postříkáme octem.

Z uvařených vajec oddělíme žloutky, rozmačkáme je vidličkou a za stálého tření k nim přidáme hořčici a postupně doléváme smetanu. Omáčku ochutíme solí, špetkou cukru a octem a přidáme jemně nasekané bílky a sekanou zelenou petrželkou nebo pažitku. Omáčku nalijeme na brambory a necháme v chladu asi dvě hodiny proležet.