

# Bramborový salát

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 6

- Brambory 1 kg
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.25 ks
- Vejce 2 ks
- Sladkokyselá okurka 1 ks
- Šunka 100 g
- Majonéza 1 sklenice
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Brambory (pozdní var. typ A) uvaříme ve slupce nejlépe den předem a necháme vychladnout. Poté je oloupeme, nakrájíme na kostičky a dáme do velké mísy. Přidáme cibuli nakrájenou nadrobno, pokrájíme kousek doměčka uvařeného celeru a mrkve, dvě vejce uvařená natvrdo, kyselou okurku, šunku. Vše dobře posekané promícháme. Osolíme a opepříme dle chuti a přidáme majonézu. Opět promícháme a ještě jednou případně dochutíme.

