

Celerový salát s bramborem a vejci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jablečný ocet 2 lžíce
- syrový celer 1 ks
- střední brambora 1 ks
- malá cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- majonéza s jogurtem 200 g
- kyselá okurka 1 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer oloupeme a uvaříme v osolené a octem okyselené vodě do poloměkka. Vejce uvaříme natvrdo. Brambory uvaříme ve slupce a oloupeme. Cibuli oloupeme, spaříme a nakrájíme na jemné kostičky. Kyselou okurku nastrouháme najemno.

Vařený celer, vejce a brambor nakrájíme na kostičky, promícháme s cibulí a nastrouhanou kyselou okurkou. Osolíme, opepříme, spojíme majonézou s jogurtem a necháme v chladu rozležet.

Celerový salát podáváme jako přílohu k smaženým pokrmům jako jsou například řízky, ryby a podobně. Salát výborně chutná jako základ při přípravě obložených chlebíčků.