

Kulatý salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory vařené ve slupce 2 kg
- Natvrdo vařená křepelčí vejce 8 ks
- Sladkokyselé okurky 5 ks
- Uvařené mrkve 2 ks
- Menší červená cibulka 2 ks
- Kousek uvařeného celeru 1 ks
- **Zálivka**
- Zakysaná smetana 150 ml
- Majonéza 50 g
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Olej 1.2 lžíce
- Mletý pepř, sůl -dle chuti 1 špetka
- Moučkový cukr 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme a tvořítkem vykrájíme kuličky. Mrkev, okurky a celer nakrájíme na plátky, ze který tvořítkem vykrájíme kolečka. Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Vajíčka překrájíme na půlky.

2. V misce prošleháme majonézu, smetanu, hořčici a olej. Zálivku dochutíme solí, pepřem a cukrem.
3. Všechny nakrájené suroviny dáme do mísy a zlehka promícháme se zálivkou. Salát necháme v chladu rozležet.