

Bramborový salát s jogurtem a paprikou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 750 g
- Salátová okurka 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Smetanový jogurt 350 ml
- Olej 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Červená paprika 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Čad

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Já to dělám pomocí kráječe na vajíčka. Salátovou okurku, papriku pořádně omyjeme, rozpůlíme a krájíme na menší dílky. Smícháme, přidáme prolisovaný česnek, jogurt, olej, sůl, pepř. Salát zlehka promícháme. Porce salátu posypeme petrželkou nebo pažitkou.

Podáváme k masu, rybám nebo jen tak samotný.