

Bramborový salát s uzenou treskou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé brambůrky 800 g
- Uzená treska 250g 1 ks
- Menší červené cibule 2 ks
- Citron 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- **Na přelití**
- Měkký tvaroh 250 g
- Acidofilní mléko 100 g
- Pažitka 1 svazek
- Ostrá hořčice 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambůrky důkladně omyjeme a uvaříme v osolené vodě doměkka. Pak je scedíme a necháme odkapat. Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemné kroužky. Z tresky odkrojíme obě filátka a nakrájíme je na proužky. Brambory překrájíme na půlky, vložíme je do mísy, osolíme, přidáme olej a šťávu z citronu a opatrně promícháme. V misce smícháme tvaroh s acidofilním mlékem, hořčicí a nakrájenou pažitkou a podle chuti osolíme. Bramborový salát rozdělíme na talíře a každou porci doplníme

nakrájenou treskou a tvarohovým přelivem.