

Bramborový salát vorařů

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vařené brambory 300 g
- Cibule 1 ks
- Pórek 50 g
- Kyselá okurka 1 ks
- Hořčice 20 g
- Zakysaná smetana 50 g
- Cukr, pepř, sůl 1 svazek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory vařené ve slupce, oloupané a vychladlé nakrájíme na větší kousky. Smícháme nastrouhanou kyselou okurku, hořčici a zakysanku. Vmícháme spolu s jemně pokrájeným pórkem a cibulí do brambor. Dochutíme solí, pepřem a podle chuti můžeme přidat i špetku cukru.