

Bramborová pomazánka s majonézou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 2 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Sterilované okurky 5 ks
- Majonéza 250 ml
- Brambory vařené ve slupce 5 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl, mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a po vychladnutí nastrouháme na hrubém struhadle. Cibuli oloupeme a nasekáme na jemné kostičky. Okurky nastrouháme nahrubo.

Brambory osolíme, opepříme, přidáme malou cibuli na kostičky, přidáme nastrouhané okurky, lžíci hořčice a celou poličanku. Můžeme zvolit i jinou majonézu. Můžeme nastrouhat nahrubo také uvařená vejce. Pomazánku promícháme a necháme v ledničce vychladnout.

Bramborovou pomazánku s majonézou mažeme na chlebičky.